



BAILLY LAPIERRE

Crémant de Bourgogne NOIR & BLANC, Blanc

VIGNES

A LA VIGNE

- vendanges manuelles
- apport des raisins en caisses "à claire-voie" de 45 kilogrammes afin de préserver leur intégrité

VINIFICATION & ÉLEVAGE

- pressoirs pneumatiques
- jus de base donné par 150 kilogrammes de raisins pour 100 litres de jus, 75 % de tête de cuvée et 25 % de taille
- fermentations alcoolique et malolactique, assemblages par cuvées et préparation aux tirages qui débutent après le 1er janvier
- patient élevage de 18 à 24 mois en moyenne des bouteilles posées sur lattes, dans la fraîcheur naturelle constante et la lumière feutrée de la carrière de calcaire souterraine -durant cette période s'opère la naissance de l'effervescence-
- double agrément de l'INAO -Institut National de l'Origine et de la Qualité- : sur les vins de base et les vins finis après repos sur lattes

DÉGUSTATION & SERVICE

Ce Crémant conjugue les caractères des cépages noirs et blancs de la Bourgogne*. Ils donnent naissance à un vin qui, paradoxalement, offre une harmonie aboutie, un équilibre précis. Fraîcheur intense, finesse, caractère fruité...

Potentiel de garde : 5 à 10 ans - **Service** : 10 à 12°C

NOTRE ENTREPRISE

Notre village bourguignon de Bailly est le berceau de l'AOC Crémant de Bourgogne. Nous y élaborons depuis 1972, dans une carrière de pierre souterraine qui offre des conditions naturelles uniques, des vins effervescents d'un autre monde. Ils sont issus de raisins nobles, vendangés à la main, vinifiés et élevés patiemment. Nos vins sont bruts et ciselés, ils vous emportent vers une fraîcheur intensément minérale...

La vie est bulle !

ICI, COMME UN SYMBOLE, NOUS SOMMES À LA FRONTIÈRE HISTORIQUE DU COMTÉ DE CHAMPAGNE ET DU DUCHÉ DE BOURGOGNE