

# BAILLY LAPIERRE

## Saint-Bris

## Saint Bris, Blanc, 2018



### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont pressés immédiatement après la récolte, et les jus sont débourbés à froid avant le départ de fermentation. Les fermentations sont réalisées en cuve, ce qui préserve la vivacité et la qualité aromatique.

un élevage de trois mois sur lies fines en cuve précède la mise en bouteille et donne son équilibre au vin.

**Teneur en alcool** : 12.5 % vol.

### DÉGUSTATION & SERVICE

Robe d'un bel or blanc, le nez, véritable bouquet floral et végétal, s'ouvre sans retenue. La bouche, fraîche et spontanée, procure un beau plaisir immédiat.

**Potentiel de garde** : 5 ans - **Service** : Température de service entre 10° et 12 °C.

Véritable vin gourmand de la belle saison, le Saint Bris est parfait à l'apéritif, légèrement frais. Il accompagne avec bonheur les asperges, les fruits de mer, et il est particulièrement agréable avec les fromages de chèvre frais ou demi-secs.

### 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