



BAILLY LAPIERRE

Crémant de Bourgogne CHARDONNAY, 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 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

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Ce Blanc de Blancs, issu du cépage Chardonnay, offre une maturité et un équilibre très "Chardonnay du nord", marqué par la minéralité. Tout est dans la finesse, pas dans l'exubérance. Dans un style riche, rond, enrobé, fruité, il présente une grande précision sur le plan aromatique et une belle vinosité...

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