



# BAILLY LAPIERRE

## Crémant de Bourgogne Vive la Joie, Blanc, 2013

### VIGNES

#### TERROIR

Cette cuvée est élaborée à partir des plus beaux vins des Caves Bailly Lapierre issus de nobles raisins en provenance exclusive des grands terroirs du vignoble auxerrois.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Seuls les meilleurs jus de pressurage sont sélectionnés et vinifiés séparément. Élevage en cuve inox d'environ 10 mois puis vieillissement sur lattes de plus de 3 ans et dégorgement.

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

### DÉGUSTATION & SERVICE

- L'œil : robe brillante, couleur or pâle.
- Le nez : complexe, arômes de biscuit, de fruits mûrs à noyaux accompagnés de notes de fleurs blanches et d'amandes douces.
- La bouche : beaucoup de pureté et de profondeur, subtilement minérale, elle développe une longueur remarquable.

Équilibre et matière.

**Service** : Température de service entre 10° et 12 °C.

Vin de fête, il accompagne également avec subtilité une cuisine raffinée.

### 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