



2014 Crémant de Bourgogne Bailly-Lapierre Vive la Joie

Prestige crémanten Vive la joie ("længe leve glæden") er det bedste Bailly formår! Vinen er lavet på Pinot Noir og Chardonnay, og lager hele 3 år på gærresterne inden frigivelse. Mesterligt håndværk.

Anbefalet til

Fjerkræ (lyst kød), Vildt (fugle), Skaldyr, Fisk, Vegetar, Sommerretter, Aperitif



Mousserende



Pinot Noir



Frankrig



Bourgogne



2014

Bailly-Lapierre

Prestige crémanten Vive la joie ("længe leve glæden") er det bedste Bailly formår. Den er lavet på de 2 hoveddruer fra Bourgogne: Pinot Noir og Chardonnay og lager ekstra lang tid i kalkminen, mere end 3 år inden det endelige dégorgeement. Vinen har en meget frisk strågul farve, en kompleks bouquet med strejf af mandler, mineralsk frugt og hvide blomster, smagen er meget fokuseret og med stor dybde og slutter med en mineralsk finish. Et mesterværk!

Informationer

Varenummer	22591514
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Bailly-Lapierre
Region	Bourgogne
Druesammensætning	Pinot Noir og Chardonnay
Lagring	16 måneder på flaske