

## BAILLY LAPIERRE CRÉMANT DE BOURGOGNE CHARDONNAY BRUT NV

**Art. nr** 84299

**Pris** 136,10 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Caves de Bailly

**Ursprung** Crémant de Bourgogne, Frankrike

**Varukategori** Mousserande viner

**Certifiering** Hållbarhetscertifierat

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Fruktig och elegant doft med inslag av acacia och kamomill. Elegant lätt mousse, balanserad syra och fruktig smak med citrustoner.

**Tillverkning** Vinet har tillverkats enligt den traditionella metoden med en andra jäsning i flaskan. Denna process kallas även för champagnemetoden.

**Lagring** Vinet har lagrats ca 18 månader på jästfällningen innan degorgering.

**Passar till** Utmärkt som aperitif eller till lättre fisk- och skaldjursrätter.

## Om producenten

### Kooperativ med fokus på Crémant de Bourgogne

Cave Bailly Lapierre grundades 1972 och är idag en av de ledande Crémant de Bourgogne-tillverkarna i området. Produktionen och lagringskällaren är förlagd i gamla kalkstensgrottor i staden St-Bris-le-Vineux som förmodligen redan kom till under romarriket. Grottorna ger perfekta förhållanden för både vintillverkning men främst lagring av de bubblande vinerna. Temperaturen är konstant på ca 12 grader och avsaknaden av solljus ger goda förutsättningar för perfekt lagring.

Bailly-Lapierre är ett kooperativ med 80 ansluta vinodlare som tillsammans kontrollerar ca 550 hektar. Totalt producerar man ca 2,5 miljoner flaskor per år vilket är 30% av den totala produktionen av Crémant de Bourgogne.

Alla viner tillverkas enligt den traditionella metoden som innebär att andra jäsningen sker i flaskan. Sedan lagras flaskorna på jästfällningen i minst två år innan degorgering. Detta gör att man får en härlig elegans och komplexitet och också goda förutsättningar för fortsatt lagring. Man gör både Blanc de Blancs (100% Chardonnay), Blanc de Noirs (100% Pinot Noir), blends och roséviner.

