



BAILLY LAPIERRE CRÉMANT DE BOURGOGNE CHARDONNAY BRUT

Art. nr 84299

Pris 169,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Caves de Bailly

Ursprung Crémant de Bourgogne, Frankrike

Varukategori Mousseande 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 lättare fisk- och skaldjursrätter.



Om producenten

Kooperativ med fokus på Crémant de Bourgogne

Caves Bailly Lapierre grundades 1972 och är idag en av de ledande Crémant de Bourgognetillverkarna i området. Produktionen och lagringskällaren är förlagd i gamla kalkstensgrottor i staden St-Bris-le-Vineux som tros komma från romartiden. 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. Caves Bailly Lapierre är ett kooperativ med 430 ansluta vinodlare som tillsammans kontrollerar ca 550 hektar. Totalt producerar man ca 3,5 miljoner flaskor per år vilket är 30% av den totala produktionen av Crémant de Bourgogne. Det finns en reserv på ca 5 miljoner flaskor för att säkerställa jämn kvalitet. 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.