



## BAILLY LAPIERRE CRÉMANT DE BOURGOGNE PINOT NOIR BRUT NV

**Art. nr** CB1801

**Pris** 149,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Caves de Bailly

**Ursprung** Crémant de Bourgogne, Frankrike

**Varukategori** Mousserande viner

**Druvor** Pinot Noir 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 4,6 g/l

**Restsocker** 10 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Certifiering** Hållbarhetscertifierat

**Karaktär** Doften är ung och frisk med inslag av röda äpplen, citrus och mineral. Smaken är frisk och välbalanserat med lång eftersmak.

**Tillverkning** Vinet har tillverkats enligt den traditionella Champagnemetoden med en andra jäsning i flaskan.

**Lagring** Lagras 16 månader 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 anslutna 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.