

## VIVE-LA-JOIE 2014

**Art. nr** 77797

**Pris** 183,90 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Caves de Bailly

**Ursprung** Crémant de Bourgogne, Frankrike

**Varukategori** Mousse­rande viner

**Druvor** Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%

**Alkoholhalt** 12%

**Restsocker** 0,7 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Komplex­et med inslag av gula äpplen, mogna stenfrukter och sötmandel. Torr och frisk smak med en liten mineralton. Fin mousse och långt avslut.

**Tillverkning** Cuvéen är baserad de bästa druvorna i Auxerrois vingårdar. Vinet får mogna i ståltankar i tio månader innan det får ligga ytterligare tre år i flaska innan degorgering.

**Lagring** Produktion och lagringskällare är förlagd i kalkstensgrottor i staden St-Bris-le-Vineux

**Passar till** Detta komplexa vin passar både som aperitif men ännu hellre till rätter av vit fisk och småplock i form av ost och chark.

## 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. Grottona 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 jäsningsen 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.

