



BAILLY LAPIERRE

Bourgogne Aligoté

ALIGOTE, Blanc, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

SOLS ARGILO CALCAIRE

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Après le pressurage des raisins et un débourage statique, une vinification en cuve inox sera réalisée. à la suite d'une dégustation rigoureuse sur cuve, la fermentation malolactique pourra être stoppée suivant le millésime, afin de révéler au mieux la fraîcheur et la gourmandise de l'aligoté.

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

robe or pâle- nez délicat de fruits frais, légèrement végétal. attaque en bouche suave, tout en rondeur. Arômes de fruits blancs très mûrs comme la pêche et la prune. Très belle longueur.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

ACCORDS METS-VINS

apéritif ; fruits de mer

NOTRE ENTREPRISE

Notre village bourguignon de Bailly est le berceau de l'AOC Crémant de Bourgogne. Nous y élaborons depuis 1972, dans une carrière de pierre souterraine qui offre des conditions naturelles uniques, des vins effervescents d'un autre monde. Ils sont issus de raisins nobles, vendangés à la main, vinifiés et élevés patiemment. Nos vins sont bruts et ciselés, ils vous emportent vers une fraîcheur intensément minérale...

La vie est bulle !

ICI, COMME UN SYMBOLE, NOUS SOMMES À LA FRONTIÈRE HISTORIQUE DU COMTÉ DE CHAMPAGNE ET DU DUCHÉ DE BOURGOGNE



BAILLY LAPIERRE
Quai de l'Yonne - Hameau de Bailly - B.P. 3, 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tel. +33 (0)3 86 53 77 77 - home@bailly-lapierre.fr
bailly-lapierre.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.


VINS DE
BOURGOGNE