



BAILLY LAPIERRE

Crémant de Bourgogne BAIGOULE, Rosé

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

KIMMERIDGIEN

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

vendanges manuelles

- apport des raisins en caisses "à claire-voie" de 45 kilogrammes afin de préserver leur intégrité
- pressoirs pneumatiques
- jus de base donné par 150 kilogrammes de raisins pour 100 litres de jus, 75 % de tête de cuvée et 25 % de taille
- fermentations alcoolique et malolactique, assemblages par cuvées et préparation aux tirages qui débutent après le 1er décembre

ELEVAGE

- patient élevage de 16 mois en moyenne des bouteilles posées sur lattes, dans la fraîcheur naturelle constante et la lumière feutrée de la carrière de calcaire souterraine -durant cette période s'opère la naissance de l'effervescence-
- double agrément de l'INAO -Institut National de l'Origine et de la Qualité- : sur les vins de base et les vins finis après repos sur lattes

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

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