



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Bailly-Lapierre Saint-Bris AOC

FRANCE • BOURGOGNE, SAINT-BRIS AOC

CARACTÉRISTIQUES

| | |
|---|---------------------------------|
| CÉPAGE(S) 100% Sauvignon blanc | MILLÉSIME 2017 |
| FORMAT 750 ml | ALCOOL 12.5% |
| TYPE DE PRODUIT Vin blanc | TAUX DE SUCRE 1.2 g/L |
| PRODUCTEUR Caves de Bailly Lapierre | |



CODE SAQ
10870211

HISTOIRE

Situées au cœur de la région d'Auxerre, dans le nord de la Bourgogne, nos vignes sont enracinées dans un sol spécial de calcaire, ce qui donne aux vins Bailly Lapierre leur douceur et leur arôme.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés au stade de maturité optimale en fonction du millésime. Ils sont pressés immédiatement après les récolte, et les jus sont débourbés à froid avant le départ de fermentation. Les fermentations sont réalisées en cuve, ce qui préserve la vivacité et la qualité aromatique. Un élevage de trois mois sur lies fines en cuve précède la mise en bouteille et donne l'équilibre au vin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur d'un léger doré, clair et brillant. Le nez offre un mélange de fruits blancs avec une touche d'herbe fraîche. Il s'enrichit à l'aération nous offrant un style floral et fruité avec des notes d'agrumes et de fleurs de cassis. En bouche, il est frais avec une délicate touche minérale et la richesse des fruits blancs. Finale fruité.

PRESSE ET MÉDAILLES

Wine Enthusiast | 86 points