



IMPORTATION  
ÉPICURIENNE

# Bailly Lapierre Crémant de Bourgogne Vive-la-Joie

FRANCE • BOURGOGNE, BRUT AOC

## CARACTÉRISTIQUES

### CÉPAGE(S)

50% Pinot Noir & 50% Chardonnay

### MILLÉSIME

2014

### FORMAT

750 ml

### ALCOOL

12%

### TAUX DE SUCRE

5.8 g/L

### TYPE DE PRODUIT

Champagne et mousseux

### PRODUCTEUR

Bailly Lapierre



CODE SAQ  
11791688

## HISTOIRE

Notre village est le berceau de l'AOC Crémant de Bourgogne, née en 1975. Notre cuvée baptisée "Vive-la-Joie" est issue d'un assemblage des deux cépages emblématiques de la Bourgogne, le Pinot Noir et le Chardonnay. Fruit d'un long et patient travail, vieillie plus de trois ans dans notre cave, elle se révèle toute en finesse et en élégance.

## VINIFICATION

Cette cuvée est élaborée à partir des plus beaux vins de Bailly Lapierre issus de nobles raisins en provenance exclusive des grands terroirs du vignoble auxerrois. Seuls les meilleurs jus de pressurage sont sélectionnés et vinifiés séparément. Élevage en cuve inox d'environ 10 mois puis vieillissement sur lattes de plus de 3 ans et dégorgement.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe brillante, couleur or pâle. Nez complexe, arômes de biscuit, de fruits mûrs à noyaux accompagnés de notes de fleurs blanches et d'amandes douces. En bouche, beaucoup de pureté et de profondeur, subtilement minérale, elle développe une longueur remarquable. Équilibre et matière.

## PRESSE ET MÉDAILLES



Wine Enthusiast | 92 points



Guide Phaneuf 2021 | Nadia Fournier | Grappe d'Or