



IMPORTATION  
ÉPICURIENNE

# Crémant de Bourgogne Vive-la-Joie Brut AOC

FRANCE • BOURGOGNE, CRÉMANT DE BOURGOGNE AOC

## CARACTÉRISTIQUES

### CÉPAGE(S)

50% Pinot Noir & 50%  
Chardonnay

### MILLÉSIME

2013

### FORMAT

750 ml

### ALCOOL

12%

### TYPE DE PRODUIT

Champagne et mousseux

### TAUX DE SUCRE

6.7 g/L

### 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. Conçue pour traverser le temps, elle est l'expression joyeuse de notre savoir-faire et notre grande fierté.

## 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