



Crémant de Bourgogne Pinot Noir Brut Bailly-Lapierre Magnum

Crémant de Bourgognes svar på Bollinger! De forførende bobler er lavet på eksklusive Pinot Noir-druer fra Bourgogne efter den traditionelle Champagne-metode. Perfekt til mad.

Finansbureauet.dk

6

ud af

6 Stjerner

Wine Enthusiast

91

ud af

100 Point

Anbefalet til

Fjerkræ (lyst kød), Fisk, Vegetar, Sommerretter, Meditationsvin, Aperitif



Mousserende



Pinot Noir



Bourgogne



0

Bailly-Lapierre

Med lidt fantasi kan Cave de Bailly kaldes for Bourgognes svar på Bollinger. Cave de Bailly baserer nemlig sin Crémant de Bourgogne 100% Pinot Noir-druer fra Bourgogne. Dette er den samme drue som danner rygrad i Bollingers verdensberømte Champagner. Bailly-Lapierre formår på klassisk vis, og ved hjælp fra champagne-metoden, at skabe en usædvanlig rig og kødfuld crémant, som vælter sine konkurrenter af pinden. Denne Crémant rummer en intens næse af lime, citron, grønne æbler, flintesten samt underliggende noter af rugbrød. Den mineralholdige jordbund i Bourgogne kommer virkelig til udtryk i vinen, og hænger ved i den lange afslutning. Bailly tilsætter en meget lav mængde dosage, hvorfor vinen fremstår knastør, stringent og klassisk i sit udtryk. Til prisen er Bailly-Lapierres Crémant de Bourgogne et kup, der både kan stå alene som aperitif eller velkomst, men besidder samtidig tyngden til at være en ideel ledsager til retter med fjerkræ eller fed fisk.

Informationer

Varenummer	22563500
------------	----------

Flaskestørrelse	Magnum 150 cl
-----------------	---------------

Leveres i	Karton med 6 stk.
-----------	-------------------

Producent	Bailly-Lapierre
-----------	-----------------

Region	Bourgogne
--------	-----------

Druesammensætning	100% Pinot Noir
-------------------	-----------------

Lagring	16 måneder på flaske
---------	----------------------