



2009 Crémant de Bourgogne Rosé Vive la Joie Bailly-Lapierre

Årgangscuvéen fra Bailly! Denne prestige rosé-crémant er lavet husets flagskip, som lager over 3 år på gærresterne inden frigivelse. Et mesterværk lavet på Pinot Noir og Chardonnay.

Anbefalet til

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



Mousserende



Pinot Noir



Bourgogne



2009

Bailly-Lapierre

Prestige crémanten Vive la joie ("længe leve glæden") er det bedste Bailly formår. Den er lavet på de 2 hoveddruer fra Bourgogne: Pinot Noir og Chardonnay og lager ekstra lang tid i kalkminen, mere end 3 år inden det endelige dégorgeement. Vinen har en meget en rosa, nærmest mørkegylden farve med lidt orange undertoner, bouqueten er kompleks med antydning af rosenblade og kiresbærsten, smagen er meget elegant og finesserig med maser af raffineret bærfrugt og bliver bare ved og ved. Et forførelserisk mesterværk!

Informationer

Varenummer	22601509
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Bailly-Lapierre
Region	Bourgogne
Druesammensætning	Pinot Noir og Chardonnay
Lagring	16 måneder på flaske