

Crémant De Bourgogne Rosé Brut Bailly-Lapierre Bailly-Lapierre



Bailly Crémant - topkvalitet i kalkminerne

I landsbyen Bailly i Bourgogne laver dette kvalitetsdrevne kooperativ Frankrigs bedste Crémanter. Siden 1972 foretages vinfikationen og lagringen i et gigantisk, underjordisk tidligere kalkbrud, som giver optimale, naturlige betingelser for produktionen af mousserende vine på højt niveau.

Crémant de Bourgognes svar på Bollinger

Med lidt fantasi kan Cave de Bailly kaldes for Crémant de Bourgognes svar på Bollinger. Cave de Bailly baserer nemlig hovedparten ad deres Crémant de Bourgogne på Pinot Noir-druen, den samme drue som danner rygrad i Bollingers verdensberømte Champagner. Det er derfor Cave de Bailly's Crémant er så usædvanligt rig og kødfuld, en stilart huset er suverænt førende indenfor blandt alle Crémant-producenter.

Crémant de Bourgogne Rosé Brut

Cave Bailly-Lapierre, der blev dannet som en sammenslutning af små jordbesiddere i 1972 er i dag en rollemodel blandt internationale producenter af mousserende vine. Cave Bailly-Lapierre's crémanter produceres efter samme metode som champagne, og har ved flere lejligheder vundet blindsmagninger over langt dyrere champagner. Produktionen signalerer på alle niveauer husets fokus på kvalitet, lige fra den manuelle høst af druerne, vinificering på det mest moderne udstyr og hele 2 års lagring på flaske. Den lange lagringstid på flaske er netop det, der gør vinene så rige på bobler. Husets varemærke er netop de delikate bobler, hvis renhed afslører en enestående balance mellem friskhed og aromaer. Cave Bailly-Lapierre Rosé Brut har en fantastisk klar og skinnende pink farve. Bouqueten byder på aromaer af vilde frugter med en bemærkelsesværdig finhed. Harmoni, elegance og lethed kendetegner smagen, der slutter i en frisk finish.

Druerarter: Pinot Noir og Gamay

Anbefalet til: Aperitif, sushi, Krydrede retter, salater.

Børsen: TESTVINDER LYSERØDE ØKONOMIBOBLER

Gastromand.dk: ★★★★★★

avisen.dk: ★★★★★★