

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Bailly Lapierre Crémant de Bourgogne Brut Réserve |
| Vinicola | Bailly Lapierre |
| Safra | N.V. |
| País | França |
| Região | Borgonha |
| SubRegião | Crémant de Bourgogne AOC |
| Tipo | espumante |
| Castas | Pinot Noir, Chardonnay, Gamay e Aligoté |
| Teor Alcoólico | 12% |
| Maturação | 12 meses de Autólise em Cave |
| Temperatura de Serviço | 6°C a 8°C |
| Guarda | até 2026 |
| Decanter | - |
| Premiações | |

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Foi em 1975 que foram criadas as duas primeiras denominações para os espumantes Crémant – a AOC Crémant de Bourgogne e a AOC Crémant de Loire.

Para se produzir um Crémant de Bourgogne, é necessário seguir diversas regras, sendo que as mais importantes são a utilização apenas de castas permitidas e a segunda fermentação obrigatória pelo Método Tradicional.

Localizada na pequena comuna de Saint-Bris-le-Vineux a menos de 20km ao sudoeste de Chablis, a Bailly Lapierre se beneficia do extraordinário terroir do nordeste borgonhês para se tornar uma especialista na elaboração de vinhos espumantes de denominação Crémant de Bourgogne. São cerca de 430 viticultores certificados que fornecem uvas para a vinificação, resultando em aproximadamente 3,5 milhões de garrafas produzidas anualmente, sendo que 1/3 é exportado.

O Bailly Lapierre Crémant de Bourgogne Brut Réserve é um assemblage das quatro variedades permitidas: Pinot Noir, Chardonnay, Gamay e Aligoté, vinificadas nas normas da AOC, realizando uma autólise de 12 meses nas famosas caves subterrâneas de rocha da empresa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro pálido e brilhante com ótima perlage

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

os aromas de frutas cítricas e tropicais, como pêssego, goiaba e raspas de laranja se entrelaçam com toques de flores amarelas e profundas notas de pão brioche e torrefação

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótimo volume, frescor e intensidade, aliando uma deliciosa cremosidade a uma acidez perfeita e salivante. No sabor, destacam-se as notas autolíticas e a persistência é longa e prazerosa – um convite ao próximo gole

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos