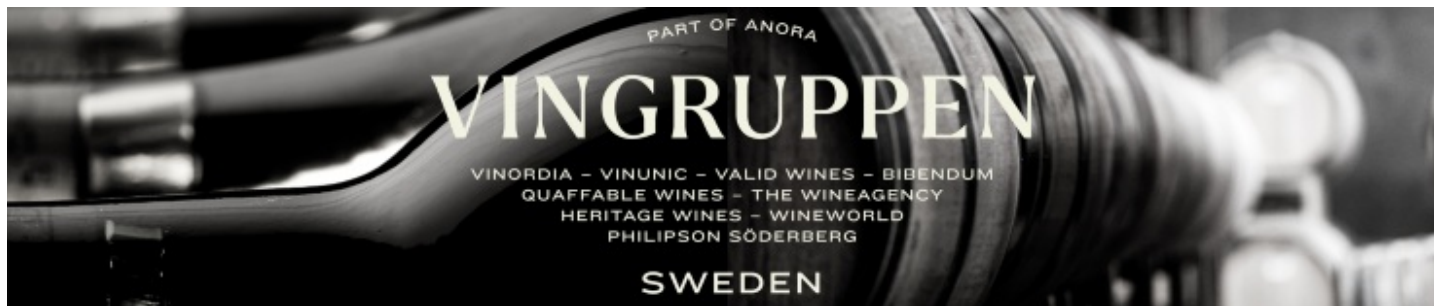




VIVE-LA-JOIE 2018

Art. nr 77797

Pris 239,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Caves de Bailly

Ursprung Crémant de Bourgogne, Frankrike

Varukategori Mousseerande viner

Druvor Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 6,5 g/l

Restsocker 3,9 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Komplex doft med inslag av kex, äpplen, solmogna stenfrukter, blommor och sötmandel. Torr och frisk smak med en tydlig men finstämd mineralton. Fin, elegant mousse och lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning De noggrant utvalda druvorna pressas skonsamt och endast den bästa musten väljs ut och vinifieras separat. Efter blendning lagras vinet i ståltank i 10 månader innan det buteljeras för en andra jäsning på flaska enligt traditionell metod.

Lagring Vinet har lagrats 5 år på sin jästfällning i flaska före degorgering. Produktion och lagringskällare är förlagd i kalkstensgrottor i staden St-Bris-le-Vineux.

Passar till Serveras vid 10°C - 12°C som aperitif, ostar, charkuterier eller till rätter av vit fisk eller skaldjur.

Information

Om producenten

Kooperativ med fokus på Crémant de Bourgogne

Caves Bailly Lapierre grundades 1972 och är idag en av de ledande Crémant de Bourgognetillverkarna i området. Produktionen och lagringskällaren är förlagd i gamla kalkstensgrottor i staden St-Bris-le-Vineux som tros komma från romartiden. Grottorna ger perfekta förhållanden för både vintillverkning men främst lagring av de bubblande vinerna. Temperaturen är konstant på ca 12 grader och avsaknaden av solljus ger goda förutsättningar för perfekt lagring. Caves Bailly Lapierre är ett kooperativ med 430 anslutna vinodlare som tillsammans kontrollerar ca 550 hektar. Totalt producerar man ca 3,5 miljoner flaskor per år vilket är 30% av den totala produktionen av Crémant de Bourgogne. Det finns en reserv på ca 5 miljoner flaskor för att säkerställa jämn kvalitet. Alla viner tillverkas enligt den traditionella metoden som innebär att andra jäsningen sker i flaskan. Sedan lagras flaskorna på jästfällningen i minst två år innan degorgering. Detta gör att man får en härlig elegans och komplexitet och också goda förutsättningar för fortsatt lagring. Man gör både Blanc de Blancs(100% Chardonnay), Blanc de Noirs(100% Pinot Noir), blends och roséviner.

