

VINUNIC

VIVE-LA-JOIE 2014

Art. nr 77797

Pris 199 kr

Storlek 750 ml

Producent Caves de Bailly

Ursprung Crémant de Bourgogne,
Frankrike

Varukategori Mousserande viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Druvor Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 0,7 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Komplex med inslag av gula äpplen, mogna stenfrukter och sötmandel. Torr och frisk smak med en liten mineralton. Fin, elegant mousse och smaken stannar kvar länge i gommen.

Tillverkning Cuvéen är baserad på de bästa druvorna från vingårdarna i Auxerrois. Vinet görs enligt Champagnemetoden med en andra jäsnings på flaska

Lagring Vinet får mogna i ståltankar i tio månader innan det får ligga ytterligare fem år i flaska innan degorgering. Produktion och lagringskällare är förlagd i kalkstensgrottor i staden St-Bris-le-Vineux

Passar till Detta komplexa vin passar både som aperitif men ännu hellre till rätter av vit fisk och småplock i form av ost och chark.

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 jäsnings 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.



Vinunic

www.vinunic.se Regeringsgatan 109, 111 39 Stockholm +46 8 6608415