



*Convivialité, Partage, Emotion,
Générosité, Famille et Culture.*

RÉCOLTE 2019



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

CHABLIS 1^{ER} CRU LES FOURNEAUX

TERROIR

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-Calcaire

SAVOIR-FAIRE

Vendanges : Manuelles

Vinification : Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelle, débordage à froid pendant 24 à 48 heures, fermentation malolactique en fût.

Elevage : En fût pendant 9 mois à 12 mois dont 10% à 20% des fûts sont neufs.

DÉGUSTATION

La chaleur est prépondérante dans ce 1^{er} Cru Les Fourneaux, illustrée par d'anciens fours à chaux aujourd'hui disparus. exposé sud-est, sur un coteau calcaire très pentu, ce 1^{er} Cru, de robe or pâle possède des arômes de silex, d'agrumes, de fleurs blanches, parfois des notes de menthe et de réglisse. En bouche il est franc, vigoureux, généreux. son volume et sa structure lui offrent une finale complexe et persistante.

ACCORDS

Produits de la mer, les crevettes, les crabes ou les langoustes.

Température de service : Entre 12° et 14°



WWW.MICHELGAYOT.FR

21 Rue Jean-François Champollion – 21200 Beaune – France

Mail : contact@michelgayot.fr – Tél. +33 (0)3 80 22 29 90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.