



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

RÉCOLTE 2019



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

CHABLIS

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

Région réputée pour la grande qualité de ses vins, ce chablis de robe or pâle possède des arômes de silex, d'agrumes, fleurs blanches, tilleul, accacia. Son attaque est vive, franche pour évoluer vers une suavité et une finale persistante et minérale.

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.