



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

RÉCOLTE 2019



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

MEURSAULT

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

Appellation prestigieuse de la Côte de Beaune, ce vin de Meursault présente une robe or pâle brillante et limpide aux nuances argentées. des arômes d'amandes, de noisettes grillées, de fleurs et de fruits blancs composent son bouquet. en bouche il est généreux, voluptueux et le millésime 2019 lui confère une très belle vivacité qui lui assurera de belles années de conservation en caves.

ACCORDS

Apéritif, produits de la mer, les crevettes, les crabes, les langoustes ou bien de la viande blanche.

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.