



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

**RÉCOLTE 2018**



**MICHEL GAYOT**

À BEAUNE

**POMMARD**

**TERROIR**

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

**SAVOIR-FAIRE**

Vendanges : Manuelles

**Vinification** : Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelle, macération pré fermentaire à froid, cuvaison de 10 à 15 jours.

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

**DÉGUSTATION**

Appellation emblématique de bourgogne, Pommard c'est une main de fer dans un gant de velours. Sa robe rouge rubis est profonde à l'image du caractère du millésime 2018. Ses arômes de fruits rouges, cerises noires, quelques notes de prunes mûres présente toute la complexité des pinot noirs de bourgogne. En bouche, il est structuré, complexe généreux tout en étant subtile et raffiné.

**ACCORDS**

Les gibiers à poils et à plumes, braisés et rotis ainsi que les fromages de caractères accompagneront merveilleusement ce Pommard.

Température de service : Entre 16° et 18°



[WWW.MICHELGAYOT.FR](http://WWW.MICHELGAYOT.FR)

21 Rue Jean-François Champollion – 21200 Beaune – France

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

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