



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

RÉCOLTE 2018



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

SAINT-AUBIN

TERROIR

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-Calcaire

SAVOIR-FAIRE

Vendanges : Manuelles

Vinification : Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelle, débouillage 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

Situé au cœur de la côte des blancs, Saint-Aubin est entouré de fameux voisins comme Puligny et Chassagne ainsi que du prestigieux Montrachet. Sa robe or pâle offre de belles nuances dorées. Au nez, ses arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits jaunes révèlent toute la complexité des grands Chardonnay de Bourgogne. Son palais franc et ample présente une belle vivacité.

ACCORDS

Suave et persistant, il accompagnera parfaitement les volailles à la crème et les fromages alpins comme le comté, beaufort, abondance.

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.