



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

RÉCOLTE 2019



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU

TERROIR

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-Calcaire

SAVOIR-FAIRE

Vendanges : Manuelles

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

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

DÉGUSTATION

Ce bel assemblage d'appellations Saint-Aubin 1er Cru porte une robe jaune brodée de nuances dorées. Au nez, ses arômes de fleurs blanches, d'amande verte, de cire d'abeille et de cannelle révèlent toute la complexité des grands Chardonnay de Bourgogne. Son palais ferme et caressant présente un bel équilibre.

ACCORDS

Onctueux et persistant, il accompagnera parfaitement les poissons à texture ferme, les crustacés grillés ou les volailles à la chair serrée.

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.