



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



**MICHEL GAYOT**

À BEAUNE



## GEVREY-CHAMBERTIN

### TERROIR

**Région viticole :** Bourgogne. Au Nord de la Côte de Nuits, à une douzaine de kilomètres au sud de Dijon, au pied de la combe de Lavaux, Gevrey-Chambertin est l'un des premiers bourgs vignerons de la Côte ; il possède toute la hiérarchie des appellations bourguignonnes.

**Cépage :** Pinot Noir

**Sol :** Sol brun-rouge peu profond, caillouteux et calcaire

### SAVOIR-FAIRE

**Vendanges :** 100 % manuelles

**Vinification :** La vendange est égrappée et suivie d'une macération à froid de 12 jours. Deux remontages et pigeages journaliers ponctuent la fermentation alcoolique d'une dizaine de jours. Le pressurage est pneumatique avec assemblage du jus de goutte et de presse.

**Elevage :** 12 mois en fûts de chêne

### DÉGUSTATION

Massifs et pourtant veloutés, ses tanins lui donnent une étoffe et une carrure solide, puissante et de grande longévité.

### ACCORDS

L'appellation Gevrey-Chambertin opte pour le gibier, en raison de ses notes giboyeuses, surtout pour les vins évolués. Côte de bœuf, agneau braisé ou en sauce brune, gibier à plumes ou à poils, l'appellation Gevrey-Chambertin s'associe à toutes ces viandes musquées et aux fibres solides. Le Gevrey-Chambertin est à l'aise sur tous les fromages de vache et de caractère, en particulier l'époisses et l'ami du Chambertin, l'enfant du pays, ainsi que le Cîteaux, un proche voisin.

**Température de service :** 16 à 18 °C



[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.