



*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

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.