



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

**RÉCOLTE 2020**



**MICHEL GAYOT**

À BEAUNE

## POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU

### TERROIR

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

### SAVOIR-FAIRE

Vendanges : Manuelles

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

**Elevage** : En fût pendant 9 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. Le climat «Rugiens» compte parmi les plus beaux du village. Ce vin porte une robe rouge rubis profonde. Ses arômes de fruits rouges comme la cerise noire, la myrtille ou la groseille présentent toute la complexité des pinots noirs de Bourgogne. En bouche il est structuré, complexe et généreux tout en étant subtile et raffiné.

### ACCORDS

Les gibiers à poils et à plumes, braisés et rôtis, ainsi que les fromages de caractère accompagneront à merveille ce Pommard 1er Cru.

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.