



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

RÉCOLTE 2020



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

PULIGNY-MONTRACHET

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

L'appellation Puligny-Montrachet reflète l'expression la plus parfaite du Chardonnay. Sa robe est cousue d'or, brillante et auréolée de reflets verts. Au nez, son bouquet réunit l'amande, la noisette, et la citronnelle. Son palais minéral et harmonieux offre une concentration exceptionnelle.

ACCORDS

D'une grande distinction, il accompagnera parfaitement les mets les plus raffinés tels que la volaille en sauce, le foie gras, la langouste et le poisson grillé.

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.