



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



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

CHABLIS 1^{ER} CRU VOSGROS

TERROIR

Région viticole : Bourgogne - Chablis

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-Calcaire - Surface caillouteuse

SAVOIR-FAIRE

Pressurage pneumatique en grappe entière,

Débourbage à froid pendant 24 heures.

Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox

Elevage : En cuve inox sur lies fines pendant 9 mois.

DÉGUSTATION

Ce 1er Cru incarne l'élégance et la finesse de la région de Chablis en Bourgogne. À la dégustation, il révèle une couleur pâle et lumineuse, évoquant la fraîcheur et la pureté. Au nez, il séduit par des arômes délicats de pomme verte, de citron et de minéraux, qui évoquent le terroir crayeux de la région. En bouche, il offre une belle vivacité, avec une acidité rafraîchissante, soutenue par une subtile minéralité.

ACCORDS

Ce Chablis Vosgros s'accorde parfaitement avec les fruits de mer, mettant en valeur la pureté de ses saveurs et sa minéralité. Il se marie également harmonieusement avec les plats à base de poissons grillés, apportant fraîcheur et élégance à la dégustation.

Température de service : Entre 10° et 12°



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.



*Conviviality, Sharing, Emotion,
Generosity, Family and Culture.*



MICHEL GAYOT

IN BEAUNE

CHABLIS 1^{ER} CRU VOSGROS

TERROIR

Wine producing region: Bourgogne

Grape variety: Chardonnay

Soil: Clay-limestone

KNOW-HOW

Harvest: Manual harvesting in boxes

Pneumatic pressing: whole bunches,

Cold settling: for 24 hours.

Vinification: Alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel vats.

Ageing: In stainless steel vats on fine lees for 9 months.

TASTING

This 1er Cru embodies the elegance and finesse of Bourgogne's Chablis region. On tasting, it reveals a pale, luminous colour, evoking freshness and purity. On the nose, it seduces with delicate aromas of green apple, lemon and minerals, suggestive of the region's chalky terroir. On the palate, it is lively, with refreshing acidity supported by a subtle minerality.

PAIRING

This Chablis Vosgros goes perfectly with seafood, highlighting the purity of its flavours and its minerality. It also goes well with grilled fish dishes, bringing freshness and elegance to the tasting experience.

Service temperature : 10°-12°



WWW.MICHELGAYOT.FR

21 Rue Jean-François Champollion – 21200 Beaune – France

Mail : contact@michelgayot.fr – Tél. +33 (0)3 80 22 29 90

Alcohol abuse is dangerous for health, to consume in moderation.