



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



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

CHABLIS 1^{ER} CRU LES FOURNEAUX

TERROIR

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-Calcaire

SAVOIR-FAIRE

Vendanges : Manuelles

Vinification : Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelle, débordage à froid pendant 24 à 48 heures, fermentation malolactique en fût.

Elevage : En fût pendant 9 mois à 12 mois dont 10% à 20% des fûts sont neufs.

DÉGUSTATION

La chaleur est prépondérante dans ce 1^{er} Cru Les Fourneaux, illustrée par d'anciens fours à chaux aujourd'hui disparus. exposé sud-est, sur un coteau calcaire très pentu, ce 1^{er} Cru, de robe or pâle possède des arômes de silex, d'agrumes, de fleurs blanches, parfois des notes de menthe et de réglisse. En bouche il est franc, vigoureux, généreux. son volume et sa structure lui offrent une finale complexe et persistante.

ACCORDS

Produits de la mer, les crevettes, les crabes ou les langoustes.

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.



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



MICHEL GAYOT

IN BEAUNE

**CHABLIS 1^{ER} CRU
LES FOURNEAUX**

TERROIR

Wine producing region: Bourgogne

Grape variety: Chardonnay

Soil: Clay and Limestone

KNOWN HOW

Vintage: Hand harvest

Wine making: Limit of inputs, yeasts and bacteria in part natural, cold settling for 24 to 48 hours, fermentation malolactic in barrels.

Ageing process: Ageing in stainless steel during 9 to 12 months, which 10% to 20% of new barrels.

TASTING

The heat is predominant in this 1st Cru Les Fourneaux, illustrated by old lime oven now disappeared. South-east facing, on a very steep limestone hill, this 1st Cru, pale gold has aromas of flint, citrus, white flowers, sometimes notes of mint and liquorice. In the mouth it is straight, vigorous, generous. Its volume and structure offer a complex and persistent finish.

PAIRING

Seafood, shrimp, crabs or lobsters.

Service temperature: Between 12° and 14°



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.