



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



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

CHASSAGNE-MONTRACHET

TERROIR

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-Calcaire

SAVOIR-FAIRE

Vendanges : Manuelles en caissette

Pressurage pneumatique en grappe entière,

Débouillage à froid pendant 24h.

Vinification :

- Fermentation alcoolique en cuve inox.
- Fermentation malolactique en fût.

Élevage : En fût pendant 12 mois dont 20% à 30% des fûts sont neufs.

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe brillante possède une belle couleur jaune paille. Au nez, des arômes d'aubépine, d'acacia et de chèvrefeuille se mêlent à la verveine et à la noisette. La bouche franche, vive et ample possède un très bel équilibre. Sa structure lui assurera de belles années de garde.

ACCORDS

Ce vin accompagnera parfaitement des poissons et fruits de mer tels que du saumon, des langoustines, des huîtres, des coquilles Saint-Jacques ou des poissons grillés. Il en est de même avec des viandes blanches, comme la volaille et le veau en sauce.

Température de service : 12°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.



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



MICHEL GAYOT

À BEAUNE



CHASSAGNE-MONTRACHET

TERROIR

Wine producing region : Bourgogne

Grape variety : Chardonnay

Soil : Clay-limestone

KNOW-HOW

Harvest : Manual harvesting in boxes

Whole bunch pneumatic pressing,
cold settling for 24 hours.

Vinification :

- Alcoholic fermentation in stainless steel tanks.
- Malolactic fermentation in oak barrels.

Aging : In barrel for 12 months, with 20% to 30% new oak barrels.

TASTING :

This wine has a brilliant straw-yellow colour. On the nose, aromas of hawthorn, acacia and honeysuckle mingle with verbena and hazelnut. The palate is clear, lively and full-bodied, with excellent balance. The structure will ensure a significant aging potential.

PAIRING :

This wine is the perfect accompaniment to fish and seafood such as salmon, scampi, oysters, scallops and grilled fish. The same goes for white meats, such as poultry and veal in sauce.

Service temperature : 12°C



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.