



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



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

CÔTE DE NUITS-VILLAGES

TERROIR

Région viticole: Bourgogne

Village : Côte de Nuits-Villages

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

SAVOIR-FAIRE

Vendanges : Manuelles en caissette

Egrappage, macération pré fermentaire à froid 3 à 5 jours.

Vinification :

- Fermentation alcoolique en cuve inox.
Remontage journalier et faible pigeage.
- Fermentation malolactique en fût.

Élevage : En fût de 228L pendant 9 mois à 12 mois dont 10 à 15% des fûts sont neufs.

DÉGUSTATION

À la dégustation, il révèle des arômes de fruits rouges mûrs tels que la cerise et la framboise, ainsi que des notes subtiles d'épices et de sous-bois. En bouche, il se distingue par sa structure élégante, ses tanins soyeux et une acidité vive qui apporte de la fraîcheur.

ACCORDS

Il se marie idéalement avec des plats mettant en valeur sa structure et sa complexité. Il accompagne magnifiquement les viandes grillées ou rôties, en particulier le bœuf, l'agneau et le canard. Les plats à base de champignons sauvages, comme les champignons des bois, font également d'excellents accords, tout comme les fromages à pâte dure.

Température de service : Entre 16° et 18°



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.



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



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

CÔTE DE NUITS-VILLAGES

TERROIR

Wine growing region : Bourgogne

Grape variety : Pinot Noir

Soil : Clay limestone

KNOW-HOW

Harvest: Manual harvesting in boxes

De-stemming, pre-fermentation cold maceration for 3 to 5 days.

Vinification:

- Alcoholic fermentation in stainless steel vats. Daily pumping over and light punching of the cap.
- Malolactic fermentation in barrel.

Ageing : In 228-litres barrels for 9 to 12 months, with 10 to 15% new oak barrels.

TASTING

On the palate, it reveals aromas of ripe red fruit such as cherry and raspberry, as well as subtle notes of spice and undergrowth. On the palate, its elegant structure, silky tannins and lively acidity add freshness.

PAIRING

It is an ideal partner for dishes that bring out its structure and complexity. It goes beautifully with grilled or roasted meats, especially beef, lamb and duck. Dishes based on wild mushrooms, such as woodland mushrooms, are also excellent matches, as are hard cheeses.

Service temperature : between 16° and 18°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.