



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



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

MERCUREY 1^{ER} CRU

TERROIR

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

SAVOIR-FAIRE

Vendanges : Manuelles

Vinification : Egrappage, macération pré-fermentaire à froid pendant 3 à 5 jours.

- Fermentation alcoolique en cuves inox. Remontages quotidiens et légers pigeages.

- Fermentation malolactique en barrique.

Elevage : En fût pendant 9 à 12 mois dont 10% à 15% des fûts sont neufs.

DÉGUSTATION

Ce Mercurey 1er Cru À la dégustation se caractérise par une robe rubis profonde et des arômes généreux de fruits rouges, comme la cerise et la framboise, associés à des notes florales délicates et une touche d'épices. En bouche, il offre une structure solide avec des tanins bien intégrés, une acidité vive et une finale persistante.

ACCORDS

Ce vin est particulièrement bien adapté pour accompagner des viandes grillées ou rôties, telles que l'agneau, le canard, ou même un filet de bœuf. La structure robuste de ce vin mettra en valeur la richesse des saveurs de la viande.

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

MERCUREY 1^{ER} CRU

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 20% new oak barrels.

TASTING

When tasted, this Mercurey 1er Cru has a deep ruby colour and generous aromas of red fruit, such as cherry and raspberry, combined with delicate floral notes and a touch of spice. On the palate, it offers a solid structure with well-integrated tannins, lively acidity and a long finish.

PAIRING

This wine is particularly well paired with grilled or roasted meats, such as lamb, duck or even fillet of beef. The robust structure of this wine will bring out the rich flavours of the meat.

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.