



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



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

POMMARD 1^{ER} CRU

TERROIR

Région viticole : Bourgogne

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 20% des fûts sont neufs.

DÉGUSTATION

Appellation emblématique de Bourgogne, Pommard c'est une main de fer dans un gant de velours. Le climat «Rugiens» compte parmi les plus beaux du village. Ce vin porte une robe rouge rubis profonde. Ses arômes de fruits rouges comme la cerise noire, la myrtille ou la groseille présentent toute la complexité des pinots noirs de Bourgogne. En bouche il est structuré, complexe et généreux tout en étant subtile et raffiné.

ACCORDS

Les gibiers à poils et à plumes, braisés et rôtis, ainsi que les fromages de caractère accompagneront à merveille ce Pommard 1er Cru.

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.



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



MICHEL GAYOT

À BEAUNE



POMMARD 1^{ER} CRU

TERROIR

Wine producing 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

Emblematic appellation of Burgundy, Pommard is an iron hand in a velvet glove. The "Rugiens" climate is among the most beautiful of the village. This wine has a deep ruby red color. Its aromas of red fruits such as black cherry, blueberry or red currant present all the complexity of the pinot noirs of Burgundy. On the palate, it is structured, complex and generous while being subtle and refined.

PAIRING

Braised and roasted game, as well as cheeses with character, will perfectly match with this Pommard 1er Cru.

Service temperature : Between 16° and 18°



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.