



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

RÉCOLTE 2025



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

IGP OC CHARDONNAY

TERROIR

Région viticole : Pays d'Oc

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo calcaire

SAVOIR-FAIRE

Pressurage pneumatique en grappe entière,

Débouillage à froid pendant 24 heures.

Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox

Elevage : En cuve inox sur lies fines pendant 9 mois.

DÉGUSTATION

Ce Chardonnay incarne une cuvée élégante et expressive, où la fraîcheur minérale s'accorde à une palette aromatique délicate, légèrement boisée. La bouche est souple et soyeuse, marquée par une belle longueur et un équilibre parfait qui promettent un moment de dégustation tout en élégance.

ACCORDS

Les qualités de ce vin, qui allient fraîcheur et richesse aromatique, en font un choix idéal pour toutes les occasions : il peut être dégusté seul à l'apéritif ou accompagné de poissons, de fruits de mer et de divers fromages, chèvre frais ou mi-sec.

Température de service : Entre 10° et 12°



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.



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

HARVEST 2025



MICHEL GAYOT

IN BEAUNE

IGP OC CHARDONNAY

TERROIR

Wine producing region: Pays d'Oc

Grape variety: Chardonnay

Soil: Clay and Limestone

KNOWN HOW

**Whole-cluster pneumatic pressing,
Cold settling for 24 hours.**

Wine making: Alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel tanks

Ageing process: 9 months on their lees in stainless steel tank

TASTING

This Chardonnay is an elegant and expressive wine, where mineral freshness blends with a delicate, slightly oaky aromatic profile. On the palate, it is supple and silky, with a lovely finish and perfect balance that promise an elegant tasting experience.

PAIRING

The qualities of this wine which combine freshness and aromatic richness make it an ideal choice for any occasion: it can be enjoyed on its own as an aperitif or paired with fish, seafood, and various cheeses, such as fresh or semi-dry goat cheese.

Service temperature: Between 10° and 12°



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.