



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

RÉCOLTE 2025



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

IGP OC PINOT NOIR

TERROIR

Région viticole : Pays d'Oc

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

SAVOIR-FAIRE

Vinification : Limitation des intrants, levures et bactéries en partie naturelles, égrappage, fermentation alcoolique en cuve inox, pigeage deux fois par jour pendant 10 jours, macération avec les peaux, puis débourbage.

Elevage : En cuves inoxydables

DÉGUSTATION

Ce Pinot Noir incarne une signature élégante et précise, séduisant par son équilibre, sa fraîcheur et sa maturité. La bouche est souple et soyeuse, marquée par des arômes délicats de fruits rouges soutenus par de fines notes épicées, une touche florale et une belle longueur. Un vin fin et voluptueux, qui promet un moment de dégustation tout en élégance.

ACCORDS

Magret ou aiguillettes de canard grillés,

Risotto aux cèpes, girolles ou pleurotes. Fromages à pâte molle ;
Brie, Saint-Marcellin.

Température de service : Entre 12° et 13°



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.*

HARVEST 2025



MICHEL GAYOT

À BEAUNE

IGP OC PINOT NOIR

TERROIR

Wine producing region Pays d'Oc

Grape variety: Pinot Noir

Soil : Clay-limestone

KNOW-HOW

Wine making: Limit of inputs, yeasts and bacteria partly natural, destemming, alcoholic fermentation in stainless steel tank punching of the cap twice a day during 10 days, maceration with grape skin, then de-stemming.

Ageing process : Ageing in stainless steel tanks.

TASTING

This Pinot Noir embodies an elegant and precise character, captivating with its balance, freshness, and ripeness. On the palate, it is supple and silky, marked by delicate aromas of red berries complemented by subtle spicy notes, a hint of florals, and a lovely finish. A refined and voluptuous wine that promises an elegant tasting experience.

PAIRING

This wine pairs beautifully with grilled duck breast or duck strips or Risotto with porcini, chanterelle, or oyster mushrooms. It also complements soft cheeses such as Brie or Saint-Marcellin.

Service temperature : Between 12° and 13°



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.