



PAUL GAYOT

— GRANDS VINS DE BOURGOGNE —



06 84 53 45 92



paul.gayot@mlc-vins.fr



paulgayot.fr

PAUL GAYOT :

Paul Gayot a grandi à Beaune, au cœur du vignoble Bourguignon. Il a passé ses vacances en jouant dans les terres Beaujolaises du domaine de ses grands-parents. Ce domaine familial est aujourd'hui dirigé par son père, Michel, aidé par son oncle, Hubert.

Faisant ses premiers pas dans le monde du vin aux côtés de l'équipe de l'entreprise familiale, Paul a acquis une connaissance et une passion indéniable pour la création et l'élaboration de vins d'exceptions.

En dépit de ses problèmes scolaires l'ayant conduit à quitter l'école à 16 ans, sa trajectoire est inévitablement associée au domaine du vin. Il a rapidement intégré la cuverie de son père, basée à Beaune, où il a acquis et perfectionné ses compétences. Notre "mauvais élève" s'est transformé en un passionné assidu du secteur vinicole pour finalement donner naissance à sa propre marque. Aujourd'hui, Paul Gayot décide de vinifier à sa manière les plus belles appellations sous SON nom : Paul Gayot.



INFORMATIONS :

A.O.C : Aoxe Corton

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Pinot noir

Type de vin : Vin rouge sec

Nature du sol : argilo calcaire

Vendanges : manuelles en caisse

VINIFICATION :

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.

Type d'élevage : en fût pendant 9 à 12 mois – dont 20% fût neuf

COMMENTAIRE :

Au nez, ce vin offre une palette aromatique riche et complexe.

Des arômes de fruits rouges mûrs tels que la cerise et la framboise se mêlent à des notes délicates de fleurs, telles que la violette et la rose. En bouche, ce vin se distingue par sa structure élégante et sa texture soyeuse

ACCORD METS VINS :

Ce vin trouve son accord avec des viandes rôties, gibiers et plats à base de canard et de truffes.



PAUL GAYOT

— GRANDS VINS DE BOURGOGNE —



06 84 53 45 92



paul.gayot@mlc-vins.fr



paulgayot.fr

PAUL GAYOT :

Paul Gayot grew up in Beaune, in the heart of the Bourgogne vineyards. He spent his holidays playing on his grandparents' Beaujolais winery. The family estate is now run by his father, Michel Gayot, assisted by his uncle, Hubert. Taking his first steps into the world of wine alongside the family business team, Paul has gained an undeniable knowledge and passion for creating and producing exceptional wines. In spite of the obstacles he faced in school and his decision to stop his studies at 16, his career path is inevitably associated with wine. He quickly joined his father's winery in Beaune, where he acquired and perfected his skills. Our 'bad student' turned into an assiduous wine enthusiast, eventually giving birth to his own brand. Today, Paul Gayot has decided to vinify the finest appellations with his personal touch under his name: Paul Gayot.



INFORMATIONS :

Region : Bourgogne
A.O.C : Aloxé-Corton
Grape variety : Pinot noir
Type of wine : Red wine
Soil : clay-limestone
Harvest : Manual

VINIFICATION :

Destemming, 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.

Type of ageing : in barrel for 9 to 12 months - 20% new barrels.

COMMENT :

On the nose, this wine offers a rich, complex range of aromas. Ripe red fruit aromas such as cherry and raspberry mingle with delicate floral notes such as violet and rose. On the palate, this wine is distinguished by its elegant structure and silky texture.

FOOD AND WINE PAIRING :

This wine goes well with roast meats, game and dishes based on duck and truffles.