



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 :

Région viticole : Bourgogne

A.O.C : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Type de vin : Vin blanc sec

Nature du sol : argilo calcaire

Vendanges : manuelles

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique en grappe entière, déboubage à froid pendant 24h.

Vinification :

- Fermentation alcoolique en cuve inox.
- Fermentation malolactique en fût.

Type d'élevage :

- en fût pendant 10 mois

COMMENTAIRE :

C'est un vin frais et équilibré, offrant une belle rondeur en bouche. Il présente une robe jaune clair aux reflets dorés. En bouche, des arômes de fruits à chair blanche, de fleurs d'acacia et une touche de noisette se dévoilent. La finale est élégante, marquée par une subtile minéralité.

ACCORD METS VINS :

Ce Bourgogne Chardonnay accompagne à merveille les poissons grillés, les fruits de mer, ainsi que les volailles rôties. Il se marie également très bien avec des fromages doux comme le Comté ou le Chaource.

Ce Bourgogne Chardonnay tire son caractère unique de nos propres vignes en appellation Hautes-Côtes de Beaune, lieu-dit "En Forêt", situées sur le village de Pernand-Vergelesses. Le terroir argilo-calcaire de ce sol offre à ce vin une très belle tension et des arômes raffinés.



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 : Bourgogne

Grape variety : Chardonnay

Type of wine : White wine

Soil : clay-limestone

Harvest : Manual

VINIFICATION :

Whole bunch pneumatic pressing, cold settling for 24 hours.

Vinification :

- Alcoholic fermentation in stainless steel vats.
- Malolactic fermentation in barrels.

Ageing :

- in barrel for 10 months

COMMENT :

This is a fresh, well-balanced wine with a lovely roundness on the palate. It has a light yellow colour with golden highlights. On the palate, aromas of white-fleshed fruit, acacia flowers and a hint of hazelnut come through. The finish is elegant, marked by a subtle minerality.

FOOD AND WINE PAIRING :

This Bourgogne Chardonnay is the perfect match for grilled fish, seafood and roast poultry. It also goes very well with mild cheeses such as Comté or Chaource.

This Bourgogne Chardonnay draws its unique character from our own vines in the Hautes-Côtes de Beaune appellation, lieu-dit 'En Forêt', located in the village of Pernand-Vergelesses. The clay-limestone terroir of this soil gives this wine great tension and refined aromas.

