



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 Pinot noir

Cépage : Pinot noir

Type de vin : Vin rouge

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.

Type d'élevage : en cuve inox pendant 12 mois.

COMMENTAIRE :

Ce vin est léger et bien structuré. C'est une traduction du terroir simple et abordable pour tous ces consommateurs. C'est un vin convivial qui peut être dégusté pour tous types d'occasions.

ACCORD METS VINS :

Ce vin trouve son accord dans des plats rustiques tels que les terrines, les saucissons, les pâtés et les andouillettes.



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 Pinot noir

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 down.

Ageing: in stainless steel vats for 12 months.

COMMENT :

This wine is light and well structured. It is a translation of the terroir that is simple and affordable for all consumers. It's a pleasant wine that can be enjoyed on any occasion.

FOOD AND WINE PAIRING :

This wine goes well with rustic dishes such as terrines, sausages, pâtés and andouillettes.

