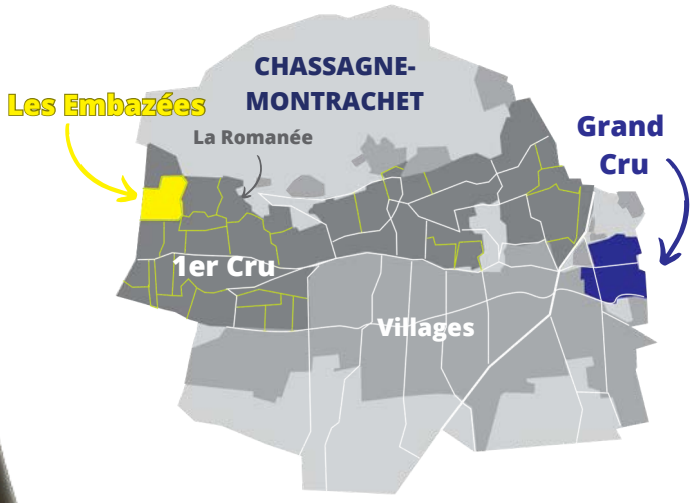
PAUL GAYOT
GRANDS VINS DE BOURGOGNE
06 84 53 45 92 paul.gayot@mlc-vins.fr paulgayot.fr

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.

CHASSAGNE-MONTRACHET

LES EMBAZÉES :



Ce lieu-dit se rattache officiellement au bois de Chassagne. Les Embazées affichent un sol rougeâtre et constellé de petits cailloux du calcaire du bajocien venu de la dalle sous-jacente.

INFORMATIONS :

Région viticole : Bourgogne
A.O.C : Chassagne-Montrachet 1er cru
Cépage : Chardonnay
Type de vin : Vin blanc sec
Nature du sol : argilo calcaire
Vendanges : manuelles en caissette

VINIFICATION :

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

Vinification :

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

Type d'élevage :

- en fût 12 mois – dont 20% fût neuf

COMMENTAIRE :

Ce vin offre des arômes rafraîchissants de fruits à chair blanche, rehaussés par une touche exotique et une subtile nuance d'acacia. En bouche, elle combine à la fois puissance et minéralité, accompagnée de notes de toast et de noisettes grillées. La finale est magnifique, avec une longueur admirable.

ACCORD METS VINS :

Ce vin, se marie bien avec des poissons et fruits de mer tels que les langoustines, les huîtres, les coquilles Saint-Jacques ou les poissons grillés. Il en est de même avec des viandes blanches, comme le poulet rôti, la dinde ou la pintade. Vous pouvez les accompagner de sauces crémeuses ou légèrement relevées.

PAUL GAYOT
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

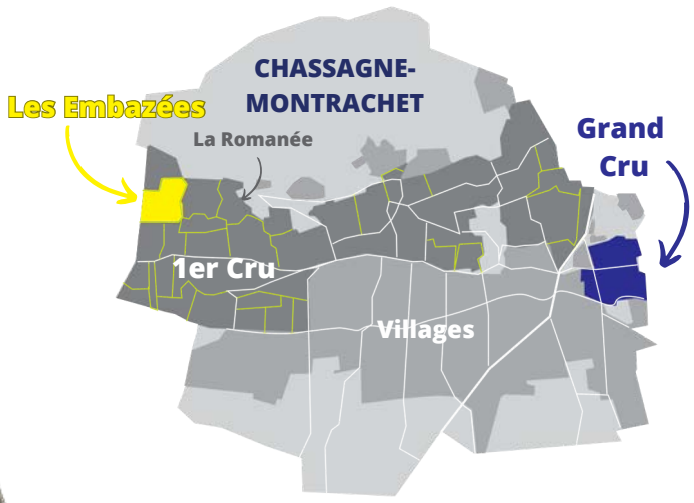
06 84 53 45 92 paul.gayot@mlc-vins.fr paulgayot.fr

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.

CHASSAGNE-MONTRACHET LES EMBAZÉES :



This locality is officially part of the Bois de Chassagne. Les Embazées has red soil studded with small rocks of Bajocian limestone from the underlying slab.

INFORMATIONS :

Region : Bourgogne
A.O.C : Chassagne-Montrachet 1er Cru
Grape variety : Chardonnay
Type of wine : White wine
Soil : clay-limestone
Harvest : Manual

COMMENT :

This wine offers refreshing aromas of white fruit, enhanced by an exotic touch and a subtle nuance of acacia. On the palate, it combines both power and minerality, accompanied by notes of toast and toasted hazelnuts. The finish is splendid, with admirable length.

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 12 months - of which 20% new barrels

FOOD AND WINE PAIRING :

This wine goes well with fish and seafood such as langoustines, oysters, scallops or grilled fish. The same goes for white meats such as roast chicken, turkey or guinea fowl. Serve with creamy or slightly spicy sauces.