



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 : Gevrey-Chambertin

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 :

Ce vin dévoile un bouquet aromatique complexe, mêlant des notes de fruits rouges et noirs, comme la cerise, la framboise, et la mûre, ainsi qu'une subtile touche d'épices et de sous-bois. En bouche, ce vin se distingue par sa structure tannique robuste, offrant une grande profondeur et une longue persistance. Les tanins sont bien intégrés, donnant au Gevrey-Chambertin une texture veloutée.

ACCORD METS VINS :

Ce vin est une parfaite compagnie pour les plats de gibier, grâce à ses notes giboyeuses, particulièrement prononcées dans les vins évolués. Elle s'accompagne parfaitement avec une Côte de bœuf et un agneau braisé ou préparé avec une sauce brune. Ce vin s'accorde avec tous les fromages de vache riches en caractère, tel que l'Époisses et l'Ami du Chambertin, des fromages locaux, ainsi que le Cîteaux, un proche voisin.





PAUL GAYOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



06 84 53 45 92



paul.gayot@mlc-vins.fr



paulgayot.fr

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 : Gevrey Chambertin

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 :

This wine reveals a complex aromatic bouquet, combining notes of red and black fruit, such as cherry, raspberry and blackberry, with a subtle touch of spice and undergrowth. On the palate, this wine is distinguished by its robust tannic structure, offering great depth and long persistence. The tannins are well integrated, giving Gevrey-Chambertin a velvety texture.

FOOD AND WINE PAIRING :

This wine is great for game dishes, thanks to its gamey notes, which are particularly pronounced in mature wines. It goes perfectly with a rib of beef and braised lamb or prepared with a brown sauce. This wine goes well with all cow's milk cheeses rich in character, such as Époisses and Ami du Chambertin, local cheeses, as well as Cîteaux, a close neighbour.