



PAUL GAYOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



06 84 53 45 92



paul.gayot@mlc-vins.fr

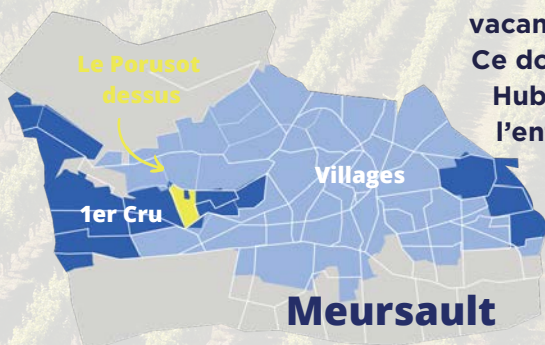


paulgayot.fr

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.



LE PORUSOT :

INFORMATIONS :

Région viticole : Bourgogne

A.O.C : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Type de vin : Vin blanc sec

Nature du sol : argilo calcaire

Vendanges : manuelles en caissette

Avant les appellations d'origine, le vin était appelé "gouttes d'or". Le porusot présente une densité et une concentration remarquables, mais avec un coté carré, et est souvent moins floral que ses voisins.

VINIFICATION :

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

Vinification :

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

Elevage : En fût de 228L pendant 9 mois à 12 mois dont 20% des fûts sont neufs.

COMMENTAIRE :

Son nez, initialement discret, dévoile par la suite des notes de beurre frais, d'agrumes et de vanille. La bouche de ce vin présente une rondeur grasse et puissante, persistante en bouche avec une excellente précision. La belle minéralité et la fraîcheur ajoutent une touche distinctive à ce vin.

ACCORD METS VINS :

Ce vin s'accorde avec des plats tels que le saumon, la sole, les coquilles Saint-Jacques et les volailles rôties. Il se marie bien avec des fromages à pâte molle, des plats crémeux et des préparations mettant en valeur les champignons. Sa richesse en saveurs de crème et de beurre en fait un excellent choix pour des plats aux textures délicates et raffinées.





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.

LE PORUSOT :

INFORMATIONS :

Region : Bourgogne

A.O.C : Meursault 1er Cru

Grape variety : Chardonnay

Type of wine : White wine

Soil : clay-limestone

Harvest : Manual

Before the appellations d'origine, the wine was called "gouttes d'or" (golden drops). Porusot is remarkably dense and concentrated, but with a square profile, and is often less floral than its neighbours.

VINIFICATION :

Whole bunch pneumatic pressing, cold settling for 24 hours.

Vinification :

Alcoholic fermentation in stainless steel vats.

Malolactic fermentation in barrel.

Ageing: In 228-litre barrels for 9 to 12 months, 20% of which are new.

COMMENT :

Its initially discreet nose later reveals notes of fresh butter, citrus fruit and vanilla. On the palate, this wine is full-bodied and powerful, lingering on the palate with excellent precision. Beautiful minerality and freshness add a distinctive touch to this wine.

FOOD AND WINE PAIRING:

This wine goes well with dishes such as salmon, sole, scallops and roast poultry. It also pairs well with soft cheeses, creamy dishes and preparations featuring mushrooms. Its rich creamy and buttery flavours make it an excellent choice for dishes with delicate, refined textures.

