



PAUL GAYOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



06 84 53 45 92



paul.gayot@mlc-vins.fr



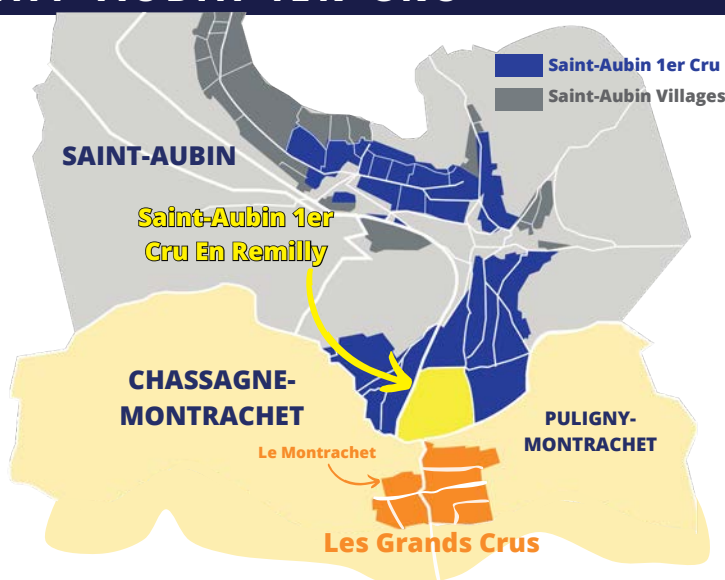
paulgayot.fr

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.

SAINT-AUBIN 1ER CRU

EN REMILLY :



Le climat "En Remilly," situé au sud-est de Gamay, jouxte Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, tout près de leurs Grands Crus prestigieux, avec une exposition sud-ouest idéale.



INFORMATIONS :

Région viticole : Bourgogne

A.O.C : Saint-Aubin 1er Cru en Remilly

Cépage : Chardonnay

Type de vin : Vin blanc sec

Nature du sol : argilo calcaire

Vendanges : manuelles

COMMENTAIRE :

C'est un vin élégant et raffiné, offrant une belle complexité aromatique. Il présente une robe dorée avec des reflets verts subtils. En bouche, on retrouve un mélange d'arômes de fruits à chair blanche, de fleurs d'acacia et de noisette grillée. La finale est longue, équilibrée, et marquée par une belle fraîcheur minérale.

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique en grappe entière, débordage 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

ACCORD METS VINS :

Il s'accorde parfaitement avec des poissons grillés, des crustacés, des viandes blanches en sauce, ainsi que des fromages affinés.



PAUL GAYOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



06 84 53 45 92



paul.gayot@mlc-vins.fr



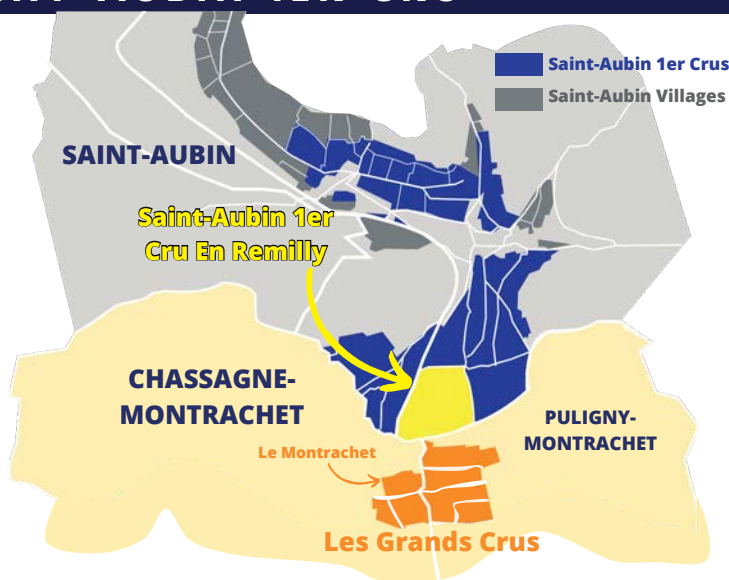
paulgayot.fr

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.

SAINT-AUBIN 1ER CRU

EN REMILLY :



The 'En Remilly' climat, located south-east of Gamay, is next to Puligny-Montrachet and Chassagne-Montrachet, very close to their prestigious Grands Crus, with an ideal south-west exposure.



INFORMATIONS :

Region : Bourgogne

A.O.C : Saint-Aubin 1er Cru en Remilly

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 12 months - of which 20% new barrels

FOOD AND WINE PAIRING :

It goes perfectly with grilled fish, shellfish, white meats in sauce and mature cheeses.

COMMENT :

This is an elegant, refined wine with a complex bouquet. It has a golden colour with subtle green highlights. On the palate, there is a blend of aromas of white-fleshed fruit, acacia flowers and toasted hazelnut. The finish is long and well-balanced, with a fine mineral freshness.