



PAUL GAYOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



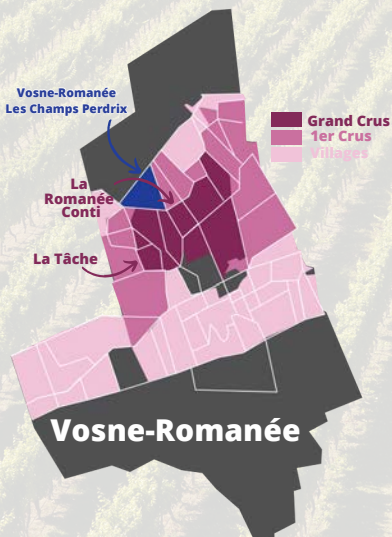
06 84 53 45 92



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.

AUX CHAMPS PERDRIX :

INFORMATIONS :

Région viticole : Bourgogne

A.O.C : Vosne-Romanée

Cépage : Pinot Noir

Type de vin : Vin Rouge sec

Nature du sol : argilo calcaire

Vendanges : manuelles

Ce nom de lieu dit est typique en Bourgogne. Celui-ci s'étend sur un sol caillouteux, au dessus de la Tâche et de la Grande Rue.

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 :

Entouré de parcelles mondialement connues tels que La Tâche, La Grande Rue, Romanée, Romanée Conti, Aux champs Perdrix est un climat emblématique et poétique de Vosne-Romanée. Son sol argilo-calcaire, son exposition et son micro climat permettent de créer des vins d'une grande élégance, et d'une grande finesse, soyeux et voluptueux. 2022 est un millésime généreux, mûr, parfaitement équilibré et harmonieux qui vous assurera un moment de dégustation inoubliable.

ACCORD METS VINS :

Oeufs brouillés aux truffes. Côtes d'agneau Marie-Louise. Entrecôte grillée Saint-Florentin.





PAUL GAYOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



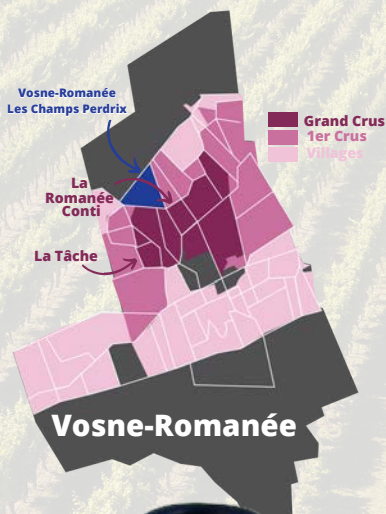
06 84 53 45 92



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.

AUX CHAMPS PERDRIX :

INFORMATIONS :

Region : Bourgogne

A.O.C : Vosne-Romanée

Grape variety : Pinot noir

Type of wine : Red wine

Soil : clay-limestone

Harvest : Manual

This locality name is typical of Burgundy. It stretches over stony ground, above the Tâche and the Grande Rue.

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.

FOOD AND WINE PAIRING :

Scrambled eggs with truffles. Marie-Louise lamb chops. Grilled rib steak Saint-Florentin.

COMMENTAIRE :

Surrounded by world-famous plots such as La Tâche, La Grande Rue, Romanée and Romanée Conti, Aux champs Perdrix is an emblematic and poetic Vosne-Romanée climat. Its clay-limestone soil, exposure and microclimate create wines of great elegance and finesse, silky and voluptuous. 2022 is a generous, ripe, perfectly balanced and harmonious vintage that will guarantee you an unforgettable tasting experience.

