



Pierre Paillot

Vigneron à Noyers-sur-Serein, Bourgogne

Tél : +33 6 73 83 49 57

pierre.paillot@gmail.com

Raisins issus de l'agriculture biologique en appellation vin de France

Vinifiés, élevés et mis en bouteille à Noyers-sur-Serein

Tarifs particuliers TTC au 1^{er} Janvier 2024, prix départ caveau

LA COMBE LAVAUX

75cl	2023	19€ TTC
150cl	2022	46€ TTC

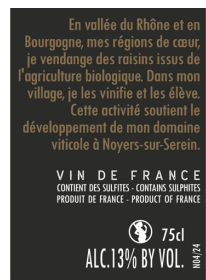
Un vin rouge de cépage Pinot noir issu d'un terroir prestigieux, élevé dans des fûts de 3 vins.



LE VERGER

75cl	2022	19€ TTC
150cl	2022	46€ TTC

Syrah, Grenache noir et Carignan, co-fermentés Élevage en ½ muids de 2 vins pour 18 mois. Générosité en entrée de bouche pour une finale plus cintrée, à consommer avec un repas d'arrière saison.



ROSE TAGADA

75cl	2023	13€ TTC
------	------	---------

Un vin rosé où le Pinot noir et le Gamay ont été pressés puis co-fermentés, le Grenache noir et la Syrah ont eux été obtenus par saignée avant d'être également co-fermentés. L'ensemble a été assemblé avant la mise en bouteille. Embouteillé dans un verre transparent, bouchée au vino-lock.





Pierre Paillot

Vigneron à Noyers-sur-Serein, Bourgogne

Tél : +33 6 73 83 49 57

pierre.paillot@gmail.com

Raisins issus de l'agriculture biologique en appellation vin de France

Vinifiés, élevés et mis en bouteille à Noyers-sur-Serein

Tarifs particuliers TTC au 1^{er} Janvier 2024, prix départ caveau

EN MERMES

75cl	2022	19€ TTC
150cl	2022	46€ TTC

Très belle Syrah de ma région de cœur, la vallée du Rhône. Vendangées à la main, comme le reste de la gamme, et élevé 20 mois en ½ muids dont 50% de bois neuf de la forêt de Tronçais.



MES DEUX PATRIES

75cl	2022	15€ TTC
150cl	2022	34€ TTC

Pinot noir et Grenache noir, vinifiés en demi-muids avec un remontage journalier et un pigeage pendant 8 jours. Elevage en pièces de 228L de 2 vins. Une combinaison originale de deux cépages conférant une très bonne buvabilité



MES DEUX PATRIES

75cl	2022	15€ TTC
150cl	2022	34€ TTC

Chardonnay et Viognier vinifiés en cuve inox. Elevage en ½ muids de 2 vins. Nez parfumé soutenu par une tension puisée dans un terroir calcaire pour le chardonnay 70% et granitique pour le viognier 30%.





Pierre Paillot

Vigneron à Noyers-sur-Serein, Bourgogne

Tél : +33 6 73 83 49 57

pierre.paillot@gmail.com

Plantation en 2021, exclusivement composée de cépages résistants.

Vinifiés, élevés et mis en bouteille à Noyers-sur-Serein

Tarifs particuliers TTC, prix départ caveau

EN MONTS CHEVRAUX

Souvignié Gris

75cl

2023

13€ TTC

Issu du croisement entre un cépage blanc et un cépage rouge, ces grappes généreuses à la couleur gris-orangé sont une invitation à la macération. Celle-ci fût de 21 jours en grappes entières dans une petite cuve en béton. Élevé en fût neuf



EN MONTS CHEVRAUX

Prior

75cl

2023

13€ TTC

Cette cuvée est constituée uniquement de jus de goutte. Elle a une très bonne acidité et un degré bas (10,5%vol). Sa bouche est très souple et onctueuse avec une couleur violine profonde.





Pierre Paillot

Vigneron à Noyers-sur-Serein, Bourgogne

Tél : +33 6 73 83 49 57

pierre.paillot@gmail.com

Plantation en 2021, exclusivement composée de cépages résistants.

Vinifiés, élevés et mis en bouteille à Noyers-sur-Serein

Tarifs particuliers TTC, prix départ caveau

EN MONTS CHEVRAUX

Voltis

75cl

2023

13€ TTC

Un blanc pressé directement et élevé pour moitié en dame jeanne et pour moitié en fûts de chêne.



EN MONTS CHEVRAUX

Vidoc

75cl

2023

13€ TTC

Un cépage aux petites baies pleines de couleur et de tanins. Générosité en entrée de bouche pour une finale plus puissante et épicée, à consommer avec une charcuterie et des plats généreux.



Rata-fia(t), 18%vol

50cl

15€ TTC

« C'est en réalisant cette boisson consommée généralement en apéritif ou en fin de repas que j'ai pu appréhender les mécanismes du travail en cuverie. »

Réalisé à partir de jus de raisin frais pressé, blanc ou rouge et assemblé avec du marc de raisin pour empêcher que la fermentation alcoolique ne se produise, cette boisson est élevée plusieurs années en fût de chêne et en Dame Jeanne de 60 litres.





Pierre Paillot

Vigneron à Noyers-sur-Serein, Bourgogne

Tél : +33 6 73 83 49 57

pierre.paillot@gmail.com

Crème de Cassis, 20%vol

50cl

25€ TTC

Réalisé en utilisant la variété Noir de Bourgogne. Un grain de cassis noir et concentré permettant d'apporter une profondeur de couleur, une texture onctueuse et une palette aromatique complexe.



Liqueur d'abricots, 25%vol

50cl

25€ TTC

Ambiance Estivale pour cette liqueur sans sucre ajouté. Son acidité et son parfum très percutant en font un excellent digestif. Il peut être associé d'une bulle en cocktail.



Eau de Vie de Coing, 43%vol

50cl

56€ TTC

Le coing est un fruit parfumé associé à l'ambiance automnale. Un excellent compagnon des soirées près de la cheminée

