



DOMAINE
« CHRISTOPHE CAMU »
PROPRIÉTAIRE - VIGNERON À CHABLIS

CHABLIS 1^{er} Cru « Beauroy »

VIGNE : Agriculture raisonnée

Cépage : 100% Chardonnay

Âge de la vigne : 25 ans

Sol : calcaire - silex

Exposition : sur les coteaux de la rive gauche

Surface : 0.60 ha

Rendement : 55hl/ha

Taille : Taille Guyot double

VINIFICATION :

Fermentation : fermentation alcoolique lente et malolactique en cuve

Elevage : 6 à 8 mois

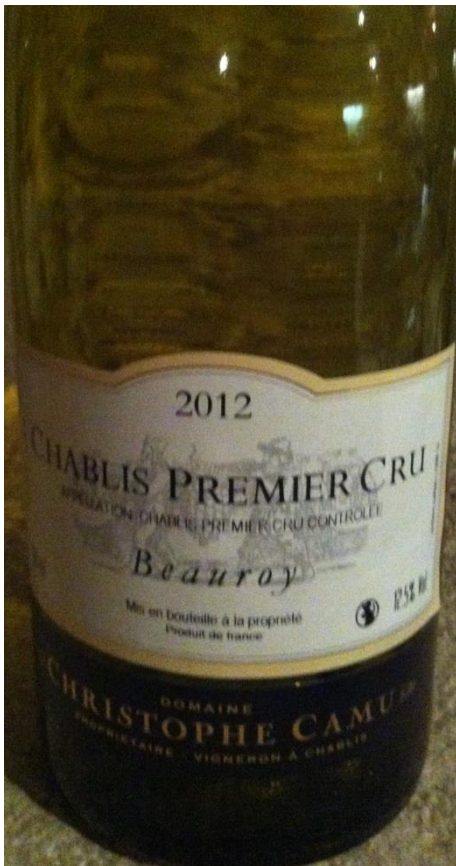
Alcool : 12,5°

NOTE DE DEGUSTATION :

Dégustation : très belle robe or jaune pâle à léger reflets verts, brillant, limpide. Au nez, notes fines et fraîches. La bouche trouve un équilibre parfait entre la finesse et le minéral, le moelleux et la vivacité. La finale est très longue et subtile.

Accords mets : Entrées chaudes, notamment de fruits de mer, grands crustacés à chair fine (homard, langouste), truite aux amandes ou escargots de Bourgogne.

T°C de service : 10-11°C



PETIT CHABLIS – CHABLIS – CHABLIS VIEILLE VIGNE – CHABLIS GOUTTE D'OR – CHABLIS 1^{er} CRU BEAUROY – CHABLIS 1^{er} CRU COTE DE LECHET – CHABLIS 1^{er} CRU MONTMAINS – CHABLIS 1^{er} CRU MONT DE MLILIEU – CHABLIS GRAND CRU LES CLOS –