



DOMAINE
CHRISTOPHE CAMU
PROPRIÉTAIRE - VIGNERON À CHABLIS

CHABLIS

VIGNE : Agriculture raisonnée

Cépage : 100% Chardonnay

Âge de la vigne :

Sol : Sol du « Kimméridgien ». Dans la roche, on trouve des dépôts d'huitres minuscules

Exposition : Sur les coteaux

Surface : 6ha

Rendement : 60hl/ha

Taille : Taille Guyot double

VINIFICATION :

Fermentation : Fermentation alcoolique lente et fermentation malolactique en cuve.

Elevage : 6 à 8 mois en cuve

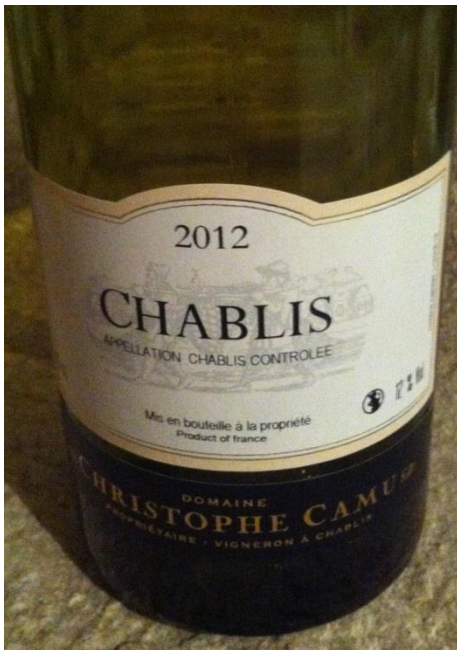
Alcool : 12,5°

NOTE DE DEGUSTATION :

Dégustation : Très belle robe jaune or pâle à légers reflets verts, brillante, lumineuse et limpide. Nez très frais et minéral. Arômes de fleurs blanches et fruits, augmentés d'un tendre biscuit charmeur. La bouche est un équilibre parfait entre le moelleux et la vivacité.

Accords mets : Se boit jeune (2 à 3 ans) sur des terrines de poissons ou volailles, se marie bien avec les fromages de chèvre, le Beaufort ou l'Emmental

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 –