



DOMAINE  
**CHRISTOPHE CAMU**  
PROPRIÉTAIRE - VIGNERON À CHABLIS

## CHABLIS Grand Cru « Les Clos »

**VIGNE** : Agriculture raisonnée

Cépage : 100% Chardonnay

Âge de la vigne : 40 ans

Sol : calcaires et marnes à Exogyra Virgula

Exposition : Rive droite du Serein, entre 100 et 250m d'altitude. Sud-Est des Grands Crus

Surface : 0,10ha

Rendement : 45hl/ha

Taille : Taille Guyot double

### VINIFICATION :

Fermentation : fermentation alcoolique en cuve puis fermentation malolactique

Elevage : 10-12 mois

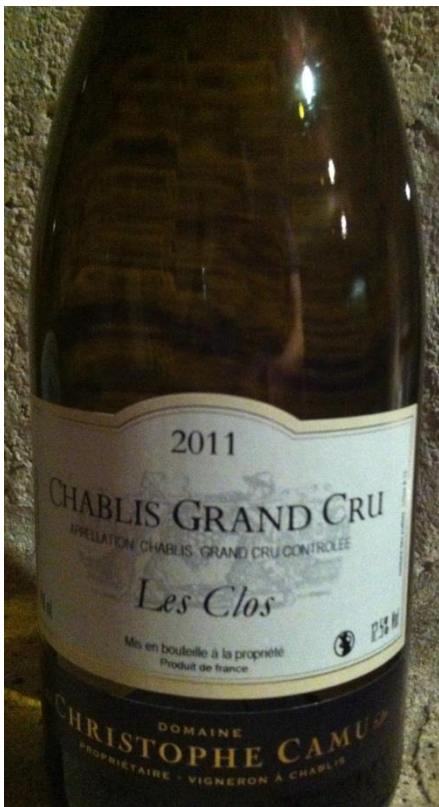
Alcool : 12,5°

### NOTE DE DEGUSTATION :

Dégustation : Robe jaune clair de haute couture. Arômes minéraux (silex, pierre à fusil) intenses, également notes de fruits secs, miel discret, amande. En bouche, équilibre parfait entre acidité et gras, vif et sec. La finale longue prolonge notre plaisir par une présence minérale associée à une délicate touche grillée et vanillée.

Accords mets : homard et langouste grillées ou en sauce, poissons fins en sauce crémée et volailles à la crème

T°C de service : 12-14°C



---

PETIT CHABLIS – CHABLIS – CHABLIS VIEILLE VIGNE – CHABLIS GOUTTE D'OR – CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU BEAUROY – CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU COTE DE LECHET – CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU MONTMAINS – CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU MONT DE MLILIEU – CHABLIS GRAND CRU LES CLOS –

Avenue de la Liberté – 89000 Chablis – Tel : 03 86 42 12 50 – Fax : 03 86 42 14 40  
[www.christophecamu.fr](http://www.christophecamu.fr) – [info@christophecamu.fr](mailto:info@christophecamu.fr) – Facebook : domainechristophecamu