



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

## CHABLIS 1<sup>er</sup> Cru « Côte de Léchet »

**VIGNE** : Agriculture raisonnée

Cépage : 100% Chardonnay

Âge de la vigne : 35 ans

Sol : argilo-calcaire du « Kimméridgien » et silex

Exposition : Sur la commune de Milly, sur la rive gauche du Serein.  
Pente raide et très ensoleillée

Surface : 0,15 ha

Rendement : 50hl/ha

Taille : Taille Guyot double

### VINIFICATION :

Fermentation : Fermentation alcoolique lente (environ 1 mois)

Elevage : 8 mois en cuve

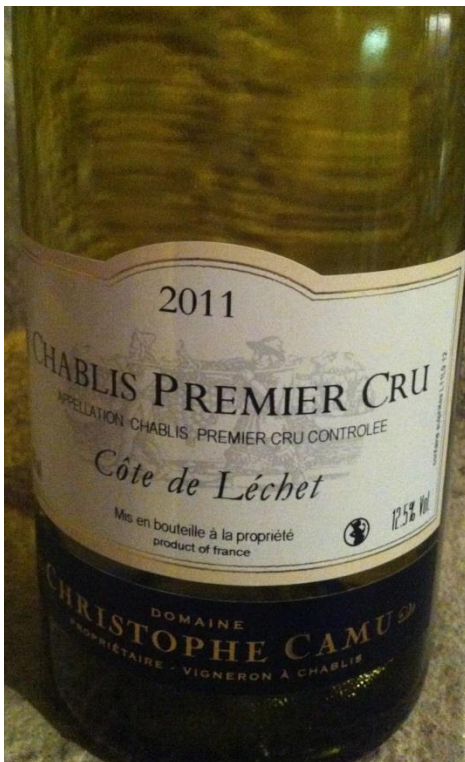
Alcool : 12,5°

### NOTE DE DEGUSTATION :

Dégustation : Robe jaune or claire et brillante. Nez engageant, typé, s'articulant autour des registres grillé et minéral. Bouche ronde, accueillante, alerte, à la manière harmonieuse. Se caractérise par son harmonie et son équilibre tout en dentelles. Se garde 10-12 ans.

Accords mets : Poissons en sauce et viandes blanches

T°C de service : 10-11°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