



DOMAINE
« CHRISTOPHE CAMU »
PROPRIÉTAIRE - VIGNERON À CHABLIS

CHABLIS « Goutte d'Or »

VIGNE : Agriculture raisonnée

Cépage : 100% Chardonnay

Âge de la vigne : 26 ans

Sol : Jurassique, silex et calcaire

Exposition : parcelle juste en dessous des 1^{er} Cru « Montmains », sur le coteau de la rive gauche du Serein.

Surface : 0.55ha

Rendement : 55hl/ha

Taille : Taille Guyot double

VINIFICATION :

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuve puis fermentation malolactique en fût de chêne (fût de 3-4 ans)

Elevage : 3 mois en cuve puis 8 mois en fût

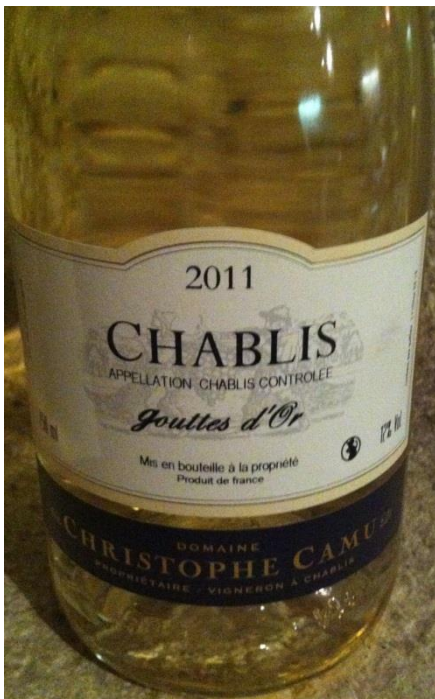
Alcool : 12,5°

NOTE DE DEGUSTATION :

Dégustation : Commercialisé en bouteille blanche afin de profiter de cette fabuleuse couleur jaune or. Le plaisir des yeux avant celui des papilles. Le nez exprime d'emblée la fraîcheur et la maturité, dans un festival de fleurs et de fruits. La bouche est puissante : beurre et vanille. La finale longue, prolonge notre plaisir par une présence minérale. Se garde 5-8 ans.

Accords mets : Tous les crustacés et poissons

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 –

Avenue de la Liberté – 89000 Chablis – Tel : 03 86 42 12 50 – Fax : 03 86 42 14 40

www.christophecamu.fr – info@christophecamu.fr – Facebook : domainechristophecamu