



DOMAINE  
« CHRISTOPHE CAMU »  
PROPRIÉTAIRE - VIGNERON À CHABLIS

## CHABLIS 1<sup>er</sup> Cru « Montmains »

**VIGNE** : Agriculture raisonnée

Cépage : 100% Chardonnay

Âge de la vigne : 50 ans

Sol : calcaire

Exposition : Sur les coteaux rive gauche

Surface : 0.4ha

Rendement : 45hl/ha

Taille : Taille Guyot double

### VINIFICATION :

Fermentation : fermentation alcoolique lente et fermentation alcoolique en cuve

Elevage : 6 à 8 mois

Alcool : 12,5°

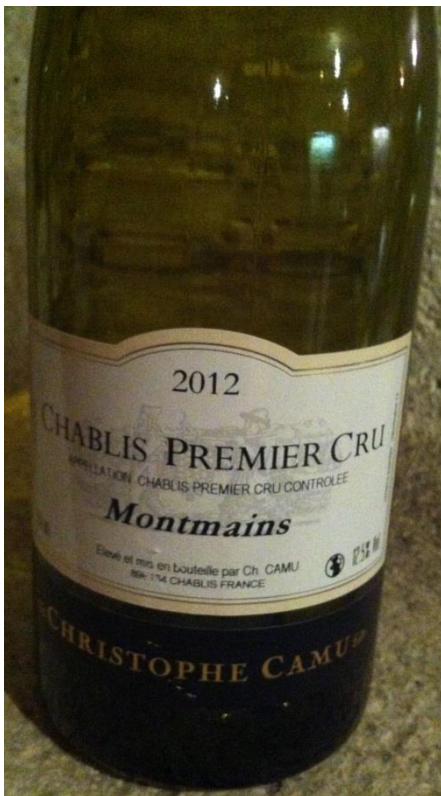
### NOTE DE DEGUSTATION :

Dégustation : Robe claire avec des reflets jaune dorés. Le nez est empreint de fruits murs, abricot, pêche jaune, mandarine. En bouche, beaucoup de rondeur, l'acidité est présente mais bien équilibrée.

Potentiel de garde : 10-15 ans

Accords mets : Poissons en sauce, viandes blanches farcies, escargots, andouillettes.

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 MONTMANS – 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