



DOMAINE
CHRISTOPHE CAMU
PROPRIÉTAIRE - VIGNERON À CHABLIS

PETIT CHABLIS

VIGNE : Agriculture raisonnée

Cépage : 100% Chardonnay

Âge de la vigne : 15/20 ans

Sol : Calcaires bruns et durs

Exposition : Sur les plateaux

Surface : 4ha

Rendement : 60hl/ha

Taille : Taille Guyot double

VINIFICATION :

Fermentation : Fermentation alcoolique lente et fermentation malolactique en cuve

Elevage : 6 à 8 mois en cuve

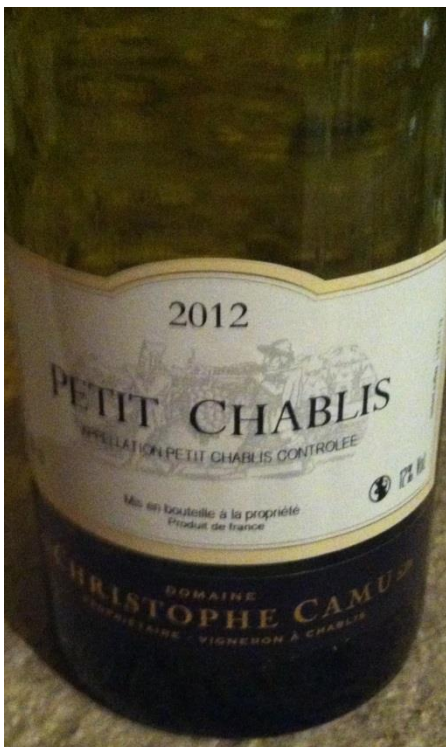
Alcool : 12,5°

NOTE DE DEGUSTATION :

Dégustation : Robe or clair et brillante, arômes de fleurs blanches mêlés à des notes d'agrumes sur fond minéral. Bouche vive, équilibrée. La finale est agréable, elle laisse une bouche fraîche et légère. Peut se garder 2-3 ans.

Accords mets : Apéritif, huitres, tartare de poissons et crevettes crues.

T°C de service : 8°C à l'apéritif, 9-10° à table



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