



DOMAINE
CHRISTOPHE CAMU
PROPRIÉTAIRE - VIGNERON À CHABLIS

CHABLIS « Vieille Vigne »

VIGNE : Agriculture raisonnée

Cépage : 100% Chardonnay

Âge de la vigne : 65 ans

Sol : « Kimméridgien », dépôt d’huitres minuscules.

Exposition : Sur les coteaux

Surface : 0.86ha

Rendement : 40hl/ha

Taille : Taille Guyot double

VINIFICATION :

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

Elevage : 3 mois en cuve puis 6 mois en fût

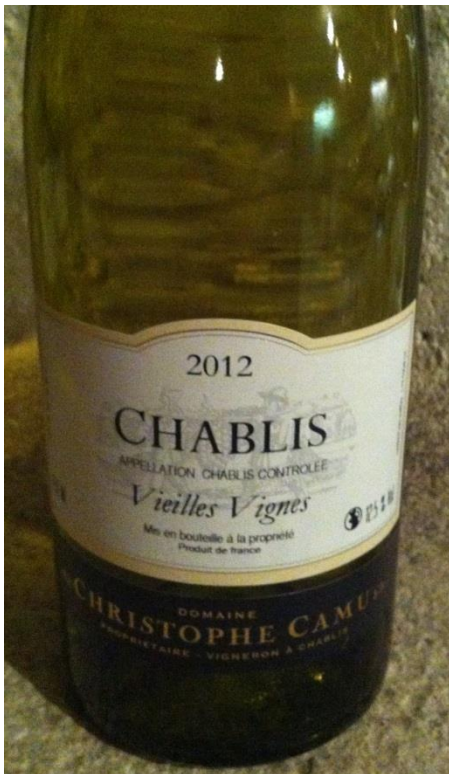
Alcool : 12,5°

NOTE DE DEGUSTATION :

Dégustation : Très belle robe or jaune, brillante, lumineuse et limpide. Le nez est ample, expressif et frais. La bouche exprime la puissance, la richesse, le charme et l’élégance. Elle associe un moelleux puissant à une tendre vivacité. Le végétal frais et le floral discret mettent en valeur de jolies notes fruitées et vanillées. La finale est minérale et fine. Se garde 3-5 ans.

Accords mets : Poissons, viandes blanches

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 –