DOMAINE
CHRISTOPHE CAMU
CHABLIS - FRANCE

CHABLIS PREMIER CRU
CÔTE DE LECHET

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE

Depuis sept générations, Le Domaine Christophe Camu, avec passion pour le vignoble de Chablis et un véritable amour de la terre, produit de grands vins authentiques s'étendant sur les quatre appellations Chablisiennes.

Cépage : 100% Chardonnay.

Nature du sol : kimméridgien, calcaire riche en fossiles qui apporte finesse et minéralité aux vins de Chablis.

Age des vignes : 35 ans.

Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique naturelle avec levures indigènes 100 % en cuve.

Taux Alcool : 12.5 %

Dégustation : Robe or blanc pâle à légers reflets verts. Brillante, lumineuse et limpide. En bouche de soyeux arômes de pomme mûre, de poire et de prunes jaunes se distinguent. Elle associe de délicats nappages de saveurs de fruits à des saveurs minérales. Très bonne longueur en bouche en finale.

Accords et mets : Andouillette grillée, risotto aux cèpes, gratin d'écrevisses

Température de service : 10 – 11°C

DOMAINE CHRISTOPHE CAMU
1 AVENUE DE LA LIBERTE
89800 CHABLIS

03 86 42 12 50
info@christophecamu.fr