DOMAINE
CHRISTOPHE CAMU
CHABLIS - FRANCE

CHABLIS

VIELLES VIGNES

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 : 70 ans en moyenne.

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

Taux Alcool : 12.5 %

Dégustation : Ce Chablis possède une robe jaune claire et brillante, avec de légers reflets verts. Le nez s'exprime d'emblée sur une maturité et une fraîcheur surprenantes. La bouche est puissante avec un joli moelleux très harmonieux parfaitement soutenue par une vivacité franche sans agressivité. La finale longue prolonge notre plaisir par une forte minérale associée due à l'âge des vignes.

Accords mets et vins : Poularde truffée, brochet au beurre blanc, Saint Jacques au parmesan.

Température de service : 10 – 11°C

DOMAINE CHRISTOPHE CAMU
1 AVENUE DE LA LIBERTE
89800 CHABLIS

03 86 42 12 50
info@christophecamu.fr