Camu Dylan

Chablis

Chablis

Vieilles Vignes

<u>Cépage :</u> 100 % Chardonnay

<u>Nature du sol :</u> Kimméridgien, calcaire riche en fossiles qui apporte finesse et minéralité aux vins de Chablis.

<u>Age des vignes :</u> 70 ans

<u>Vinification :</u> Fermentation alcoolique et malolactique naturelle avec levures indigènes 100 % en cuve. Remontage des lies après fermentation malolactique.

<u>Taux Alcool :</u> 12.5 %

<u>Dégustation :</u> Ce Chablis possède une robe or blanc pâle à légers reflets verts. Brillante, lumineuse et limpide. Le Nez est resplendissant de soleil et de maturité. C'est un bouquet riche et distingué de fleurs confondues. La bouche est ample et ronde, elle est un équilibre parfait entre la puissance et la finesse, le moelleux et la fraîcheur. Nous retrouvons tout ce qui nous a tant séduit au nez. La finale est gourmande et voluptueuse.

<u>Accords et mets :</u> Apéritif, poissons, volailles, fruits de mers.

<u>Température de service :</u> 10 – 11 °C.

CAMU DYLAN
2 RUE CHAMP DU FORT
89800 CHABLIS

Camu Dylan

03 86 42 12 50
info@christophecamu.fr