



DOMAINE  
**CHRISTOPHE CAMU**  
— CHABLIS - FRANCE —

## CHABLIS GRAND CRU *LES CLOS*

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



Depuis sept générations, Le Domaine Christophe Camu, empreint de 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 : 50 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. Le nez évolue dans la pureté et la distinction. Nous découvrons la douceur et la suavité au travers d'une succession de notes fraîches d'agrumes et de vanille. La bouche exprime la race, la richesse, la puissance, la finesse et le moelleux dans un univers résolument minéral. Une délicate touche boisée s'associe à une très longue finale.

Accords mets et vins : Langoustines rôties au safran, Noix de ris de veau truffé, Tataki de saumon

Température de service : 12 – 13°C

