



DOMAINE  
**CHRISTOPHE CAMU**  
CHABLIS - FRANCE

## PETIT CHABLIS

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



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 : 30 ans.

Vinification : Fermentations alcoolique et malolactique naturelles avec levures indigènes 100 % en cuve.

Taux Alcool : 12.5 %

Dégustation : Ce Petit Chablis n'a de petit que son nom. Il possède une robe jaune or et vert pâle, brillante, lumineuse et limpide. Le nez est jeune et frais et s'exprime avec une belle vivacité orientée sur un tourbillon de notes florales. La bouche est vive, plaisante et fruitée, dans un univers finement minéral qui laisse une finale parfumée.

Accords et mets : Poissons, fruit de mers, en apéritif.

Température de service : 10 – 11°C

