



SCP LES COTEAUX DE CHAMPLITTE

Fiche de dégustation

Mise à jour 03 /2015

Auxerrois

Appellation :

Vin de pays de Franche Comté « Coteaux de Champlitte »

Indication Géographique Protégée.

Terroir :

- Type de sol : Calcaire oolitique – Calcaire gris recouvert de limons pliocènes
- Exposition : Est Sud Est

Vignoble :

- Type de plantation : Vignes mi hautes 4000pieds /hectare
- Rendement : 27hl/ ha
- Cépage : **Auxerrois**

Récolte/vinification :

- Récolte à maturité
 - Vinification en cuve et contrôle des températures (18/20°) afin de maîtriser les fermentations, mise en bouteille dans les 4 mois après vendange pour conservation des arômes.
- Degré alc : 12°

Nez et arômes en bouche :

- Nez très floral (fleurs blanches)
- Arôme : Poires légèrement miellé. Bonne longueur en bouche

Garde :

4/5ans en cave ou armoire de conservation

Accord mets vin :

En entrée avec une tourte aux volailles ou en plat comme un jambon à la crème ou un gras double à la crème ou simplement en apéritif...

Température de service :

En apéritif à 8°, en accompagnement d'un plat à 10° en ayant soin d'ouvrir la bouteille au moins 2 heures avant de consommer

✉ coteau.champlitte.gvc@wanadoo.fr

Site de vente : <http://www.les-coteaux-de-champlitte.fr/>

SCP Les Coteaux de Champlitte BP 19 - 6 Route de Champlitte la Ville 70600 Champlitte

Au capital de 308264.11€ RCS : Vesoul 442300430

Siret 44230043000018 – TVA FR84442300430

Accise FR093509E0011 – APE 0121Z