



**SCP LES COTEAUX DE CHAMPLITTE**

## **Fiche de dégustation**

Mise à jour 03 /2015

### **Bulle Comtoise blanc de blanc**

#### **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 : vigne mi haute 4000pieds/ ha
- Rendement :
- Cépage : **Chardonnay**

#### **Récolte/vinification :**

Récolte 1 semaine avant complète maturation, élevage 6 mois en cuve, assemblage de plusieurs millésimes puis embouteillage, fermentation en bouteille et prise de mousse durant 9 mois sur lattes dégorgeage traditionnel et ajout de liqueur d'expédition dosage en brut ou demi sec  
Degré alc : 12°

#### **Nez /Aromes en bouche :**

On retrouve au nez, les arômes de fleurs blanches, les bulles fines et légères explosent en bouche

**Garde :** 3 à 5ans

#### **Accord mets vin :**

A l'apéritif ou au dessert servi frappé (5°) sur un poisson ou en dessert

#### **Température de service :**

A servir très frais

✉ [coteau.champlitte.gvc@wanadoo.fr](mailto: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