



SCP LES COTEAUX DE CHAMPLITTE

Fiche de dégustation

Mise à jour 03 /2015

Bulle Comtoise rosé

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 : **Gamay et pinot noir**

Récolte/vinification :

Récolte 1 semaine avant complète maturation,

Vin d'assemblage de rosé de pinot noir 60% et de rosé de gamay 40% 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, de fruits rouges, la finesse et la légèreté des bulles sont dues a l'assemblage de plusieurs millésimes

Garde :

3 à 5ans

Accord mets vin :

A l'apéritif ou au dessert servi frappé (5°) et même à 16h avec quelques gâteaux secs...

✉ 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