



## **SCP LES COTEAUX DE CHAMPLITTE**

### **Fiche de dégustation**

Mise à jour 03 /2015

### **Chardonnay**

#### **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 : 4000 pieds /ha
- Rendement : 28/30hl/ha
- Cépage : **Chardonnay**

#### **Récolte/vinification :**

Contrôle des fermentations (alcoolique et malo-lactique) par une maîtrise des températures.

Elevage de 10 mois en cuve avant mise en bouteille et 6 mois sur lattes

Degré alc : 12°

#### **Nez et Aromes :**

- Nez de tilleul, fleur de sureau
- En bouche la minéralité domine en entrée de bouche complétée ensuite par des arômes d'amandes grillée grande longueur en bouche

#### **Garde :**

8 à 12ans suivant les millésimes. Il atteint son apogée au bout de 4/6 ans

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

Idéal pour accompagner des poissons (sandre beurre blanc) ou des coquilles Saint Jacques, la cote de veau aux morilles ou la fameuse andouille aux petits riz

#### **Température de service :**

Entre 8 et 10° en ayant soin d'ouvrir la bouteille minimum 4 h avant en la laissant debout, sans bouchon, dans le réfrigérateur.

✉ [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