



**SCP LES COTEAUX DE CHAMPLITTE**

## **Fiche de dégustation**

Mise à jour 03 /2015

### **Chardonnay élevé en fut de chêne**

#### **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 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 6 mois en cuve puis 8/10 mois en fut de chêne bourguignon avant mise en bouteille.  
Degré alc : 12°

#### **Nez Aromes :**

Nez : acacia, tilleul, tanins de chêne

Aromes : la minéralité est arrondies par les tanins de bois qui feront évoluer avec les années vers de aromes de sous bois, champignons

#### **Garde :**

12/15ans suivant les millésimes

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

Plats à base de crème comme : ris de veau, poulet, ou les poissons : brochet, turbot, homard sans oublier le fromage comme un vieux comté.

#### **Température de service :**

Entre 9 et 11° ouverture 4/6 heures avant consommation

✉ [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