



SCP LES COTEAUX DE CHAMPLITTE

Fiche de dégustation

Mise à jour 03 /2015

Les Lites pinot gris Moelleux

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 : 16hl/ha
- Cépage : **Pinot gris**

Récolte/vinification :

Vendange : manuelle, entre fin octobre et mi novembre raisins sur maturés

Degré alcoolique : 14° vol

Nez /Aromes en bouche :

Nez : subtil association de coing et abricot sec et acacia

Aromes : On retrouve le coing, le miel, bel équilibre entre l'acidité et le sucre résiduel

Garde :

8 à 10ans

Accord mets vin :

A l'apéritif servi frais 9/10°. Avec un foie gras mi cuit au **cacao**, ou mariné avec le même vin, en dessert avec les poires à les Lites (voir recette)

Température de service :

En dessert ou avec le foie gras, à 12°

En ayant pris soin d'ouvrir la bouteille au moins 4 h avant

✉ 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