



SCP LES COTEAUX DE CHAMPLITTE

Fiche de dégustation

Mise à jour 03 /2015

Opus 70

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 4000 pieds/ha
- Rendement : 15hl /ha
- Cépage : **Pinot Noir**

Récolte/vinification :

Récolte à maturité, vendanges parcellaires 2,5ha

Cuvaison de 12/14 jours avec piégeages et remontages. Chauffage des mouts pendant 24h pour concentrer la robe, puis maîtrise des températures de fermentation à 18/20°. Soutirage sans pressurage : vin de gouttes. Élevage en cuve 4 mois puis en fut de chêne 1-2 vins pendant 8 mois

Degré alc : 12,5

Nez /Aromes en bouche :

Nez : subtil très sur le fruit Mêlés aux senteurs de chêne,

En bouche, le bigarreau sur - mûré domine et au fil des ans les arômes de mousse, sous bois prendrons le relais

Garde : 10/12ans

Accord mets vin :

Idéal pour accompagner un filet de bœuf truffé ou un filet de sanglier voir un cuisseau de chevreuil

Température de service :

Entre 16 et 18° en ayant soin de d'ouvrir la bouteille 2 heures avant.

A carafes pendant les 3 premières années

✉ 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