



**SCP LES COTEAUX DE CHAMPLITTE**

## Fiche de dégustation

Mise à jour 03 /2015

### Pinot gris sec

**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 : **Pinot gris**

**Récolte/vinification :**

Récolte à maturité Vinification après pressurage, contrôle des fermentations via la maîtrise des températures élevage en cuve 6 mois avant mise en bouteilles

**Nez /Aromes:**

- Nez complexe et puissant, abricot
- Aromes de sous bois mêlés à la pêche

**Garde :**

6 à 8ans suivant les millésimes

**Accord mets vin :**

En apéritif, ou avec un pâté de viande, un lapin chasseur, une lotte rôtie

**Température de service :**

Entre 8 et 10° en ayant soin d'ouvrir la bouteille au moins 4 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