



SCP LES COTEAUX DE CHAMPLITTE

Fiche de dégustation

Mise à jour 03 /2015

Pinot noir Rouge

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 : 35hl /ha
- Cépage : **Pinot Noir**

Récolte/vinification :

Récolte à maturité, cuvaison de 10/12 jours avec piégeages et remontages , l'ensemble est pressé. Elevage 10 mois en cuve puis embouteillage et repos sur latte 6 mois.

Nez /Aromes en bouche :

Nez dans sa jeunesse : fruit rouges aromes de cassis, au fil des ans se sont les aromes de mousse, champignons qui domineront (6/7ans).

Garde :

8 à 10ans

Accord mets vin :

Idéal pour accompagner des viandes rouges comme le gigot d'agneau, onglet à l'échalote ou un sandre au vin rouge.

Température de service :

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