



SCP LES COTEAUX DE CHAMPLITTE

Fiche de dégustation

Mise à jour 03 /2015

Pinot noir Rouge fût 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 : vigne mi haute 4000 pieds/ha
- Rendement : 35hl /ha
- Cépage : **Pinot Noir**

Récolte/vinification :

Récolte à maturité, cuvaison de 8/10 jours avec piégeages et remontages. L'ensemble est pressé. Elevage 4 mois en cuve puis élevage en fut bourguignon de 3-4 vins pendant 10/12 mois
Degré alc : 12,5°

Nez /Aromes en bouche :

-nez dans sa jeunesse : Mêlés aux senteurs de chêne, on retrouve les fruits rouges, aromes de cassis. Au fil des ans ce sont les aromes de mousse, champignons qui domineront (7/8ans)

Garde :

10 à 12ans

Accord mets vin :

Idéal pour accompagner des viandes braisées ou en sauce comme un coq au vin une daube de joues de bœuf ou un civet de sanglier.

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