



**SCP LES COTEAUX DE CHAMPLITTE**

## **Fiche de dégustation**

Mise à jour 03 /2015

### **Rosé de pinot noir**

#### **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 : 30/35hl
- Cépage : **pinot noir**

#### **Récolte/vinification :**

- Vendange à maturité, macération 1à 2 jours pour extraire la couleur, puis pressurage
- Elevage en cuve 6 mois avant embouteillage. Degré al : 11,5°

#### **Nez /Aromes en bouche :**

Nez et les arômes en bouches se concentrent sur les petits fruits rouges (groseille, framboise, cassis)

#### **Garde :**

3 à 5ans

#### **Accord mets vin :**

Vin d'été par excellence, il est particulièrement agréable avec des grillades, ou une friture de poissons

#### **Température de service :**

Entre 6 et 7 °

✉ [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