



SCP LES COTEAUX DE CHAMPLITTE

Fiche de dégustation

Mise à jour 03 /2015

RUBIS

Assemblage de pinot noir et de gamay

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
- Cépage : **Pinot Noir - Gamay**

Récolte/vinification :

Récolte à maturité - Chaque cépage est vinifié séparément :

Pinot noir : macération 12 j

Gamay :10j

Elevage séparé de 6 mois en cuve et assemblage 60% pinot Noir et 40 % gamay

Degré alc : 12°

Nez /Aromes en bouche :

Subtil mélange fruit rouge du pinot et du poivre du gamay

Garde :

7 à 8ans

Accord mets vin :

Le coté gouleyant amené par le gamay est excellent avec une potée, des saucisses de Montbéliard ou des cotes de mouton grillées

Température de service :

Entre 14 et 15°. A ouvrir 2 heures avant dégustation.

✉ 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