



Certifié en **Agriculture Biologique**, FR-BIO-01.

Nos vignes, plantées sur les terroirs d'altitudes de l'appellation de Cahors, au sein d'un Clos de 12 Ha sont cultivées dans le respect de l'environnement. Par le travail des sols et l'utilisation de produits naturels uniquement nous permettons à nos vignes d'exprimer le meilleur de notre Terroir.

Ce terroir est Argilo Calcaire Sédimentaire, mélange de calcaire et d'argile rouge. Sa spécificité est une forte concentration en fer apportant minéralité, fraîcheur et complexité.

Nous avons effectué une sélection micro-parcellaire au sein du Clos en fonction de cette richesse en fer. Six cuvées composent notre gamme de vin rouge: K- nom, K-pot' (sans soufre) , K- or, K- lys, K et K².

Nous produisons également 2 vins blanc : le C.Sb.V (Chardonnay, Sauvignon Blanc et Viognier) et le K-libre (Chenin) plantés sur les terroirs d'altitude du Quercy Blanc (Argilo Calcaire Blanc)

PRESENTATION DE L'ECHANTILLON : **C.Sb.V**

Appellation: IGP du Lot

Terroir : Plateau d'altitude du Quercy Blanc

Age des vignes: 5 ans

Sol:Argilo-Calcaire Blanc

Mode de vendange: Manuelle

% de Malbec: **50% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc et 20% Viognier**

Densité pied/hectare:5500

Vin issu d'une **seule parcelle**

Rendements (hl/ha): **40Hl**

Vinification: Sélection parcellaire, fermentation à froid , levures indigènes, maîtrise des températures.

Élevage: Élevage en **cuve béton** sur lies fines pendant 6 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 8000

Prix particulier en € TTC (départ cave France) : 9 €



Emmanuel RYBINSKI – Paysan Vigneron
Clos Troteligotte, Le Cap Blanc 46090 Villesèque
M : 0033(0) 674.819.126 contact@clostroteligotte.fr
www.clostroteligotte.com <http://www.facebook.com/clos.troteligotte>