



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 Sidérolithique, 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 K<sup>2</sup>.

Nous produisons également 2 vins blanc : le C.Sb.V ( Chardonnay, Sauvignon Blanc et Viognier) et le K-libre ( Chenin)

## PRESENTATION DE L'ECHANTILLON :

## K-nom

Appellation: AOC CAHORS

Terroir : Plateau

Age des vignes: 25 ans

Sol:Argilo-Calcaire-sidérolithique

Mode de vendange: Mécanique

% de Malbec: 85% et 15% Merlot

Densité pied/hectare:5500

Rendements (hl/ha): 50 HI

Vin issu d'une **seule parcelle**

Vinification: Sélection micro parcellaire. Macération préfermentaire à froid , levures indigènes, extraction par pigeage manuel, longue macération, maîtrise des températures.

Élevage: Vieillissement en cuve béton sur lies fines pendant 18 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 20000

Prix particulier en € TTC (départ cave France) : 7 €



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