



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 K².

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

Appellation: AOC CAHORS

Terroir : Plateau

Age des vignes: 25 ans

Sol:Argilo-Calcaire-sidérolithique

Vin issu d'une **seule parcelle**

Cépage: 100% Malbec

Densité pied/hectare:5500

Rendements (hl/ha): 30HI

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

Élevage: Vieillissement en Fût de Chêne sur lies fines pendant 24 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 4200

Prix particulier en € TTC (départ cave France) : 19 €



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>