



K-lys 2007

C'est dans une robe grenat profonde aux reflets violines, qu'il représente un premier nez de grande intensité, mariant le fruit noir à la fourrure de l'animal, cependant que l'agitation développe, tout en maintenant le fruité, l'expression du cuir.

Au total une sérieuse complexité.

Après une attaque franche, la bouche se montre quelque peu frondeuse, de par ses petits tanins de peau en voie d'assimilation qui provoquent les papilles.

De puissantes notes de cacao et de vanille, nimbées d'évocation boisée, assurent un intérêt gourmand, soutenues par la mûre et la baie de sureau, ainsi que la prunelle et le pruneau.

Le piment d'Espelettes escorte gaillardement l'ensemble, cependant que la finale se conclut par un petit assèchement - preuve qu'il y a encore de la réserve-.

L'élaboration attentive de ce millésime nous fera d'abord carafier avant de le servir à 18°, avec des plats roboratifs, comme une Joue de bœuf confite et pommes vapeur, un Tablier de Sapeur, un Carré d'Agneau en rognonnade et salsifis.

Il sera, en saison, le compagnon d'une Daube de Cerf aux crosnes.



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>