



Certifié en **Agriculture Biologique**, FR-BIO-01 en 2014 et en Biodynamie en 2017.

Nos vignes, plantées sur les terroirs d'altitudes de l'appellation de Cahors, au sein d'un Clos de 15 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 au mieux 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. Cinq cuvées composent notre gamme de vin rouge: K- nom, K- pot' (sans soufre) , K- or, K- lys et K².

Nous produisons également une série de Vin de France, plantés sur les terroirs d'altitude du Quercy Blanc (Agilo-Calcaire). Trois vins blancs : le K-libre 100% Chenin, le K-libre 100% Chardonnay, le K-libre 100% Sauvignon Blanc. Ainsi que 2 vins rouges, le K-bo 100% gamay et le K-briole 50% Jurançon Noir 50% Cabernet Franc. Et enfin un Rosé, le Délit-K .

PRESENTATION DE L'ECHANTILLON : **K-bo**

Appellation: Vin de France

100% Gamay

Terroir : Plateau

Age des vignes: 50 ans

Densité pied/hectare: 5000

Sol: **Argilo-Calcaire Blanc**

Mode de vendange: Manuelle

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

Vinification sans soufre: Sélection parcellaire. Macération Carbonique , fermentation sans sulfites à froid , levures indigènes, maîtrise des températures.

Élevage: Vieillissement en cuve béton sans sulfites (1 gramme à la mise).

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 2000

Prix particulier en € TTC (départ cave France) : 11 €

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>