



CLOS TROTELI GOTTE

K-Bo

Un gamay fluide comme la rivière, gorgé de soleil, toujours fidèle à ses origines.



Appellation : Vin de France

Terroir : Causse argilo-calcaire du Quercy Blanc (stampien)

Cépages : 100% Gamay

Âge des vignes : 50 ans

Mode de vendange : Manuelle

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : Sélection parcellaire, macération carbonique, levures indigènes, vinification sans sulfite.

Élevage : 5 mois en cuve béton

Potentiel de garde : 1 à 2 ans

Certification : En conversion bio

Nombre de bouteilles produites : 2 000

EMMANUEL RYBINSKI

PAYSAN VIGNERON DU CAUSSE

EARL CLOS TROTELI GOTTE - Le Cap Blanc 46090 Villesèque - France

+33 (0)674 819 126 // www.clostroteligotte.com