



CLOS TROTELEGOTTE

K-Nom

Du fruit explosif, de la fraîcheur bienvenue, un parfait canon pour les soirées d'été avec les copains.



Appellation : AOC Cahors

Terroir : Causse argilo-calcaire kimméridgien, vin issu d'une seule parcelle

Cépages : 85% Malbec, 15% Merlot

Âge des vignes : 30 ans

Mode de vendange : Manuelle

Rendements : 50 hl/ha

Vinification : Sélection micro-parcellaire, vinification sans sulfite, levures indigènes, extraction douce, macération courte.

Élevage : Vieillissement en cuve béton sur lies fines.

Potentiel de garde : 1 à 5 ans

Certification : en conversion bio

Nombre de bouteilles produites : 10 000

EMMANUEL RYBINSKI

PAYSAN VIGNERON DU CAUSSE

EARL CLOS TROTELEGOTTE - Le Cap Blanc 46090 Villesèque - France

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