



CLOS TROTELI GOTTE

**Waž -K**

*Liberté, légèreté, insouciance... c'est le début des vacances.*

*Fruité, ciselé, pointu... le temps est suspendu.*



**Appellation** : Vin de France –  
Pétillant naturel

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

**Cépages** : 70% Chardonnay 15%  
Sauvignon 15% Viognier

**Âge des vignes** : 15 ans

**Mode de vendange** : Manuelle

**Rendements** : 40 hl/ha

**Vinification** : Pressurage direct très  
doux, fermentation partielle en cuve,  
levures indigènes, prise de mousse  
naturelle en bouteille, dégorgement  
manuel, sans soufre ajouté.

**Potentiel de garde** : 2 à 3 ans

**Certification** : AB et Demeter

**Nombre de bouteilles produites** :  
4 000



**EMMANUEL RYBINSKI**

PAYSAN VIGNERON DU CAUSSE

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

+33 (0)674 819 126 // [www.clostroteligotte.com](http://www.clostroteligotte.com)