



CLOS TROTELI GOTTE

K-barré

*On entre ici comme dans un moulin (rouge) :
discrètement, timidement, mais bientôt la musique
et le plaisir vous emportent !*



Appellation : Vin de France

Terroir : Causse argilo-calcaire
stampien

Cépage : Gamay/Cabernet Franc

Âge des vignes : 30 ans

Mode de vendange : Manuelle

Rendements : 40 hl/ha

Vinification : Vinification sans
sulfite, levures indigènes,
pressurage direct

Élevage : 7 mois en cuve béton

Potentiel de garde : 1 à 2 ans

Certification : AB et Demeter

**Nombre de bouteilles
produites** : 2000



EMMANUEL RYBINSKI

PAYSAN VIGNERON DU CAUSSE

EARL CLOS TROTELI GOTTE - Le Cap Blanc 46090 Villesèque - France
+33 (0)674 819 126 // www.clostroteligotte.com