



CLOS TROTELI GOTTE

K-2

*Une aventure sans passeport ni billet d'avion :
chausser les crampons, attacher son casque,
brandir le piolet, et enfin arriver victorieux au
sommet de la "montagne sauvage".
On n'est pas bien là ?*



Appellation : AOC Cahors

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

Cépage : 100% Malbec

Âge des vignes : 30 ans

Mode de vendange : Manuelle

Rendements : 25 hl/ha

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

Élevage : Vieillissement en jarre de
terre cuite sur lies fines pendant 12
mois.

Potentiel de garde : 3 à 10 ans

Certification : AB et Demeter

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