

K-OR Clos Troteligotte

AOC Cahors



Importation Privée



K-OR Clos Troteligotte

le producteur et le vignoble

Christian Rybinski réhabilite en 1987 le vignoble familial. En 2003, Emmanuel rejoint son père. Alliant tradition et modernité, ils oeuvrent ensemble pour promouvoir la qualité de leur vin et vous proposent le meilleur de leur savoir-faire. Le clos Troteligotte pratique la viticulture biologique certifiée en 2014.

L'année 2015 a été le début de la biodynamie. Plantées sur les Causses de Cahors, ce terroir de 12 hectares est argilo-calcaire sidérolitique, mélange de calcaire et d'argiles rouge. Sa spécificité est une forte concentration en fer, apportant minéralité, fraîcheur et complexité.

la production du vin

- Sélection des parcelles
- Macération à froid durant 5 jours
- Vinification par pigeage manuelle de 10 jours
- Macération de 30 jours avec maîtrise des températures
- Elevage en cuve inox de petite taille avec sélection des cuves pour l'assemblage
- Vieillessement en cuves de béton 24 mois

les Cépages

- Malbec 100 %

la dégustation

- Robe brillante de couleur rubis aux reflets sombres
- Nez intense, très fruité, à dominante de fruits noirs, griottes et cassis
- En bouche, l'attaque est souple et équilibrée à dominantes de cerises mûres et épices légères
- Fraîche et veloutée, la finale longue nous envoie aux fruits noirs confits

usage

- Convient parfaitement avec les viandes rouges grillées, les ragouts et les fromages affinés.
- Se déguste entre 16 et 18 C

Récompenses

- 92/100 au Wine Enthusiast 2015 - Millésime 2014
- 1 étoile Guide Hachette des vins 2015 - Millésime 2012
- 90/100 au Decanter 2014- Millésime 2009



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1H0
T 450 628-5639 • F 450 824-1200
info@vinconseil.com
www.vinconseil.com