

# CLOS TROTELOGOTTE

## K-pot *Vin sans soufre*



<b>Producent</b>	Clos Troteligothe
<b>Land</b>	Frankrike
<b>Appellation</b>	Cahors AOC
<b>Årgång</b>	2017
<b>Druvor</b>	100% Malbec
<b>Alkoholhalt</b>	13,0 %
<b>Mognad/Lagring</b>	6 mnd. på betongtankar
<b>Vingård</b>	Biodynamisk
<b>Förpackning</b>	12 x 750 ml

### Smaksbeskrivning

Fin och elegant doft med anteckningar av svart körsbär, violer, kirsch och svart te. Silkeslen med mjuka tanniner och en torr, snygg finish.

### Om producenten

Den ständigt innovativa Emmanuel Rybinski är en av Cahors stigande stjärnor. Den 14 hektar stora vingården ligger ovanpå en järnrik platå på den södra gränsen av Cahors appellation och producerar främst Malbec med 10% av vinstockarna tillägnad Merlot. Vinodlingen odlas Biodynamisk och möjliggör maximalt uttryck av terroir. De 25 år gamla vinodlingarna är uppbunden enligt den enkla Guyot-metoden, och grön skörd äger rum under årets lopp för att uppnå en avkastning på 35 hl/ha. Jordmånen består av röda järnrika lerjordar sammansatt av kalksten, en sällsynthet i Cahors. Denna unika terroir ger mineralitet och komplexitet till dessa enastående viner. Uttalad med fransk K "ka", är vinernas namn ett ordspel för Cahors.

# SOPHRONIE

THE WINE AND SPIRIT COMPANY