

K-lys - Clos Troteligotte

Vin biodynamique depuis 2015

AOC Cahors

☞ L'histoire du domaine

La qualité du vin dépend avant tout du travail dans les vignes. La viticulture a toujours été essentielle dans l'élaboration de nos vins. L'équilibre entre la vigne et le terroir, où elle plonge ses racines, permet de récolter un raisin exprimant le meilleur du cépage et du sol.

Le respect de la Terre est une priorité. **Depuis la naissance de Clos Troteligotte en 1987** nous pratiquons une agriculture paysanne. Nous avons appris avec les années à connaître nos cépages, notre terroir et le climat qui l'entoure. Nous sommes liés à notre terre et si nous voulons continuer encore longtemps à produire un vin de qualité il faut la préserver.

Nous avons été certifié en Agriculture Biologique en 2014. L'année 2015 a été le début de la biodynamie.

C'est au sein d'un Clos de 12 Ha, sur les terroirs d'altitudes de l'appellation de Cahors que nous produisons notre vin. Le Clos Troteligotte est exclusivement planté sur un sol rouge composé d'argile et de calcaire mais aussi, ce qui est plus rare à Cahors, un sol riche en fer. Ce sont tous ces composants qui donnent au Clos Troteligotte son finesse et sa complexité.

Nous avons fait une sélection micro-parcellaire au sein du Clos et avons créé, en fonction de la richesse en fer, une gamme qui représente une déclinaison du cépage Malbec sur ce terroir unique de l'appellation de Cahors.

Six cuvées composent cette gamme: K- nom, K-pot' (sans soufre), K- or, K- lys, K et K².

☞ Notes de dégustation

Elevage: 12 mois en barrique de chêne Français.

Œil : robe grenat profonde aux reflets violines.

Nez : il offre au premier nez des senteurs végétales de roncier, animales de fourrure, fruités de mûres et cassis. Au total une belle complexité. L'agitation développe de surcroît des notes de cuir et de cacao.

Bouche : Après une attaque franche, la bouche manifeste elle aussi une belle franchise, baignant le palais de ses petits tanins tout à fait assimilés, qui ne manifeste aucune agressivité. Elle s'emplit alors de saveurs chocolatées cependant qu'un envol kirsché de cerise griotte ajoute une touche de gourmandise. La baie de sureau, la prunelle et la mûre achèvent l'ensemble, assistée de quelques effluves floraux de violette. L'épice du poivre et du piment d'Espelette viennent conforter la finale et en assurent l'accomplissement.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers 
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30



Cépages

- 100% Malbec

Ce vin convient avec

Plat

- Joue de Bœuf caramélisée,
- boudin aux Châtaignes,
- filets mignon de sanglier sauce poivrade

Ce vin se déguste

- Servir à **16 - 18°C, ouvrir 1h avant**
- Temps de garde : 10 ans

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

