



Fixin

Les Clos

A la vigne

Cuvée issue d'un sol limono-argileux-sableux, résultant d'une sélection parcellaire et d'un tri rigoureux des raisins. Une cuvée spéciale est également produite, issue de grappes entières et de raisins millerandés.

Viticulture

Taille Guyot et cordon de Royat, labours mécaniques et apport d'engrais 100% organiques. Nous employons des produits bio contrôlé et nous maximisons le travail manuel : ébourgeonnage, rognage, effeuillage, vendange en vert.

Vendanges

Manuelles en caisse de 20 kg, avec un premier tri à la parcelle.

Dans le verre

Structure supérieure à la cuvée d'assemblage, la vendange entière apporte une belle complexité et des tanins très fins.

Vinification

2ème tri à la cuverie.
Cuvée 100% en grappes entières.
Levures indigènes, pigeages et remontage modérés.



Superficie

24 ares

Plantation

1964

Production

1200 cols

Cépage

100% Pinot Noir

Elevage

18 mois 30% de fûts neufs
(Tonnellerie Rousseau)

Garde

8 - 18 ans

Zénith

10 ans

Domaine PHILIPPE NADDEF
30 Rte des Grands Crus, 21220 Fixin
Instagram: @michel_naddef
www.domaine-naddef.com