

DOMAINE PHILIPPE
NADDEF



Marsannay

Blanc "Vieilles Vignes"

A la vigne

Cette cuvée est issue de six parcelles situées dans les lieux-dits « En Blungray », « En Verdot », « En Sampagny », « Au Potey », « En Ronsoy » et « En La Brouade ».

Ces parcelles reposent sur une mosaïque de sols calcaires, argilo-calcaires, marneux et caillouteux, reflétant la grande diversité géologique de l'appellation Marsannay.

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

Fruits blancs, bouche ample et généreuse, portée par une belle fraîcheur. La diversité des parcelles apporte complexité et équilibre, avec un profil gourmand.

Vinification

Levures indigènes, vinification sans intrants. Élevage en fûts de chêne, dont 20 % de fûts neufs, favorisant la fraîcheur, l'expression du fruit et des terroirs.



 Superficie

80 ares

 Plantation

1980 / 1989

 Production

2000-3000 cols

 Cépage

100% Chardonnay

 Elevage

12 mois en fût de chêne

 Garde

8-10 ans

 Zénith

6 ans

Domaine PHILIPPE NADDEF

30 Rte des Grands Crus, 21220 Fixin

Instagram: @michel_naddef

www.domaine-naddef.com