



Marsannay

Champs Perdrix

A la vigne

Parcelle plantée en 2008 avec des plants très fins en 161-49 sur un coteau calcaire exposé Sud-Est. Le sol est superficiel, à même la roche sur certains secteurs.

La jeunesse de la parcelle, son terroir ainsi que son exposition en font la parcelle du domaine la plus précoce.

Viticulture

Taille Guyot Poussard, 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

C'est la cuvée de Marsannay du domaine qui montre le plus de finesse.

Sa structure développe un superbe équilibre, avec une touche florale.

Un vin très aérien et suave.

Vinification

2ème tri à la cuverie.

Cuvée à 80% égrappée et 20% en grappes entières.

Levures indigènes, pigeages et remontage modérés.



 Superficie

21 ares 90

 Plantation

2008

 Production

1500 cols

 Cépage

100% Pinot Noir

 Elevage

18 mois 30% de fûts neufs

 Garde

6 - 15 ans

 Zénith

8 ans

Domaine PHILIPPE NADDEF

30 Rte des Grands Crus, 21220 Fixin

Instagram: @michel_naddef

www.domaine-naddef.com