



Marsannay

Les Genelières

A la vigne

Deux parcelles de vieilles vignes sur le coteau au nord-est du village de Couchey.

Implanté sur des calcaires de Prémieux et de Ladoix.

C'est un terroir très drainant, avec une profondeur moyenne.

Viticulture

Taille Guyot Poussard 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

C'est la cuvée de Marsannay du domaine qui montre le plus de caractère dans sa structure.

Beaucoup de profondeur et de complexité pour ce cru.

Vinification

2ème tri à la cuverie.

Cuvée à 60% égrappée et 40% en grappes entières.

Levures indigènes, pigeages et remontage modérés.



 Superficie

35 ares 88

 Plantation

1980 /1983

 Production

2000 cols

 Cépage

100% Pinot Noir

 Elevage

18 mois 30% de fiits neufs
(Tonnellerie Rousseau)

 Garde

10 - 35 ans

 Zénith

12 - 15 ans

Domaine PHILIPPE NADDEF

30 Rte des Grands Crus, 21220 Fixin

Instagram: @michel_naddef

www.domaine-naddef.com