MICHEL NADDEF

Bourgogne

La Champagne

A la vigne

Vieille Vigne (1969) sur le lieu-dit « La Champagne » à Brochon, voisine du terroir Gevrey Chambertin « la Justice ».

Viticulture

Taille Guyot et cordon de Royat, labours mécaniques et apport d'engrais 100% organiques.

Nous employons des produits bio contrôle et nous maximisons le travail manuel ébourgeonnage, rognage, effeuillage, vendange en vert.

Entretient des sols raisonné et lutte prophylactique afin de réduite les doses de soufre et de cuivre dans les parcelles.
Parcelle en conversion AB (Organic)

Vendanges

Manuelle en caisses de 20 kg avec tri dans la parcelle

Dans le verre

Pêche blanche, notes florales prononcées, nez de Chêne intégré, silex, minéral et acidité équilibrée.

Vinification

Vinification sans intrants et élevage favorisant la fraicheur et l'expression des terroirs.

Superficie
0,08HA

Plantation
1969

Production
289-578 Cols

Cépage
100% Chardonnay

Elevage
12 mois en fûts de chêne de un ou deux vins

Garde
8-10 ans

Zénith
6 ans

MICHEL NADDEF
30 Rte des Grands Crus, 21220 Fixin
Instagram: @michel_naddef
www.michel-naddef.com