MICHEL NADDEF

Gevrey Chambertin

1er Cru Les Champeaux



A la vigne

Vigne Située dans une ancienne carrière, en terrasse et à mi-coteau, cette parcelle bénéficie d'une situation et d'un sous-sol unique au nord de Gevrey-Chambertin.

Viticulture

Taille Guyot Poussard 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

Manuelles en caisses de 20 kg, tri dans la parcelle.

Dans le verre

Pétale de rose, fruits rouge épicés, tannins soyeux, concentré et long en bouche.

Vinification

Sélection de jus de la cuvée du domaine avec un élevage spécifique afin d'obtenir une cuvée très raffinée avec une production limitée à 2 barriques par millésime.

Superficie
0,42 HA

Plantation
1958

Production
578 Cols

Cépage
100% Pinot Noir

Elevage
En Fûts de Chêne (50%)

Garde
15-20+ ans

Zénith
8-10 ans

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