MICHEL NADDEF

Marsannay

Cécile

A la vigne

Avec cette cuvée spéciale, en 2023 je rends hommage à ma grand−mère maternelle qui m'a donné le goût du travail de la terre en assemblant les terroirs de Marsannay Champs−Perdrix et Genelières la cuvée est renouvelé en 2025 avec les terroir suivant:
−Longeroies
−Champs Perdrix
−Ouzeloy
−Genelières

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

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

Dans le verre

Framboise Fraiche et Cerises rouges épicées avec des caractères floraux et des tannins soyeux

Vinification

Vinification sans intrants, Levures indigènes et élevage favorisant la fraicheur et l'expression des terroirs

Superficie
0,10 HA

Plantation
1980−2008

Production
630 Cols

Cépage
100% Pinot Noir

Elevage
Fût neuf unique de 500 litres

Garde
15−20 ans

Zénith
8−10 ans

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