MICHEL NADDEF

Marsannay

Champs Perdrix

A la vigne

Selection de raisins dans le coteau calcaire des Champs Perdrix (Champs de pierre)
Vieilles Vignes de plants tordu aux rendements limités implantés sur une légère couche d'argile recouvrant la roche mère.
Parcelle candidate pour l'obtention des Marsannay 1er Cru.

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.

Vendanges

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

Dans le verre

Smoky et silex, cerises rouges au épices, tanins fermes et lisses avec des notes salines.

Vinification

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

Superficie
0,50 HA

Plantation
1979

Production
1500–4000 Cols

Cépage
100% Pinot Noir

Elevage
En Fûts de Chêne (30%)

Garde
10–15 ans

Zénith
8 ans

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