

MICHEL NADDEF



Marsannay

Champs Perdrix

A la vigne

Sélection 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.

Entretien des sols raisonné et lutte prophylactique afin de réduire 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 fraîcheur 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