

# GEVREY CHAMBERTIN

« 1<sup>er</sup> cru - Les Cazetiers »



**Superficie**  
32 ares



**Année de plantation**  
2015



**Production moyenne**  
1200 cols



**Cépage**  
100% Pinot Noir



**Élevage**  
18 mois 75% de fûts neufs  
(Tonnellerie Rousseau)



**Garde**  
10 - 20 ans



**Zénith**  
12 ans

## À la vigne

À la suite d'un vandalisme ravageur, cette parcelle a été replantée en 2015 avec une sélection massale de 161 49 C Bio de la pépinière Lilian Berillon.

Située à l'extrême nord de l'appellation du même nom, contre les terroirs des « Combes aux Moines » et des Champeaux, elle est implantée sur un sol majoritairement calcaire et d'une faible profondeur.

## Viticulture

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

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

## Vendanges

Manuelles en caisse de 20 kg avec un premier tri à la parcelle.

## Dans le verre

Beaucoup de finesse dans ce 1<sup>er</sup> cru de Gevrey-Chambertin, aérien avec une belle expression florale.

Les 75% de fûts neufs sont très bien intégrés.

## Vinification

2<sup>ème</sup> tri à la cuverie.

Cuvée à 60% égrappée et 40% en grappes entières.

Levures indigènes, pigeages et remontage modérés.



DOMAINE PHILIPPE NADDEF

Propriétaire Récoltant à Fixin, Côte d'Or, France

- Design : [www.ka-design.fr](http://www.ka-design.fr) -

