

GEVREY CHAMBERTIN

« 1^{er} cru - Les Champeaux »



Superficie
42 ares



Années de plantation
1958 / 2019



Production moyenne
1200 cols



Cépage
100% Pinot Noir



Élevage
18 mois 50% de fûts neufs
(Tonnellerie Remond)



Garde
10 - 25 ans



Zénith
14 ans

À la vigne

Vigne composée en partie de vieilles vignes et d'une plantation nouvelle réalisée en 2019.

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

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 structure dans ce 1er cru de Gevrey, épices, noix de muscade et belle longueur.

L'élevage apporte beaucoup de gourmandise sur cette cuvée .

Vinification

2^{ème} tri à la cuverie.

Cuvée à 100% égrappée.

Levures indigènes, pigeages et remontage modérés.



DOMAINE PHILIPPE NADDEF

Propriétaire Récoltant à Fixin, Côte d'Or, France

- Design : www.ka-design.fr -

