

# GEVREY CHAMBERTIN

## « Vieilles Vignes »



**Superficie**  
32 ares



**Années de plantation**  
1958 / 1970 / 1975



**Production moyenne**  
1500 cols



**Cépage**  
100% Pinot Noir



**Élevage**  
18 mois 30% de fûts neufs  
(Tonnellerie Remond)



**Garde**  
10 - 25 ans



**Zénith**  
12 ans

## À la vigne

Assemblage de 3 vieilles vignes au sud de Gevrey : deux parcelles dans le lieu-dit « En jouise » au-dessus de la route de Beaune et une parcelle dans les « Murots ».

Cette dernière est plantée sur un sol composé d'une grande formation d'alluvions, très drainant.

Les rendements sont très modérés et permettent un apport de grappes entières à hauteur de 40%.

## 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.



**DOMAINE PHILIPPE NADDEFF**

Propriétaire Récoltant à Fixin, Côte d'Or, France

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

## Dans le verre

Fruits noirs et tanins velours, nous sommes bien ici sur la structure d'un Gevrey-Chambertin.

Complexité et finesse pour cette cuvée toujours très qualitative du fait de ses faibles rendements.

## Vinification

2<sup>ème</sup> tri à la cuverie.

Cuvée à 70% égrappée et 30% en grappes entières.

Levures indigènes, pigeages et remontage modérés.

