

# MARSANNAY

## « Champs Perdrix »



**Superficie**  
21 ares 90



**Année de plantation**  
2008



**Production moyenne**  
1500 cols



**Cépage**  
100% Pinot Noir



**Élevage**  
18 mois 30% de fûts neufs



**Garde**  
6 - 15 ans



**Zénith**  
8 ans

## À la vigne

Parcelle plantée en 2008 avec des plants très fins en 161-49 sur un coteau calcaire exposé Sud-Est. Le sol est superficiel, à même la roche sur certains secteurs.

La jeunesse de la parcelle, son terroir ainsi que son exposition en font la parcelle du domaine la plus précoce.

## Viticulture

Taille Guyot Poussard, 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

C'est la cuvée de Marsannay du domaine qui montre le plus de finesse.

Sa structure développe un superbe équilibre, avec une touche florale.

Un vin très aérien et suave.

## Vinification

2<sup>ème</sup> tri à la cuverie.

Cuvée à 80% égrappée et 20% 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) -

