

# MARSANNAY

« Les Genelières »



**Superficie**  
35 ares 88



**Années de plantation**  
1980 / 1983



**Production moyenne**  
2000 cols



**Cépage**  
100% Pinot Noir



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



**Garde**  
10 - 35 ans



**Zénith**  
12 - 15 ans

## À la vigne

Deux parcelles de vieilles vignes sur le coteau au nord-est du village de Couchey. Implanté sur des calcaires de Prêmeaux et de Ladoix.

C'est un terroir très drainant, avec une profondeur moyenne.

## Viticulture

Taille Guyot Poussard 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

C'est la cuvée de Marsannay du domaine qui montre le plus de caractère dans sa structure.

Beaucoup de profondeur et de complexité pour ce cru.

## 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) -