

FIXIN

« Les Clos »



Superficie
24 ares



Année de plantation
1964



Production moyenne
1200 cols



Cépage
100% Pinot Noir



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



Garde
8 - 18 ans



Zénith
10 ans

À la vigne

Cuvée issue d'un sol limono-argileux-sableux, résultant d'une sélection parcellaire et d'un tri rigoureux des raisins.

Une cuvée spéciale est également produite, issue de grappes entières et de raisins millerandés.

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

Structure supérieure à la cuvée d'assemblage, la vendange entière apporte une belle complexité et des tanins très fins.

Vinification

2^{ème} tri à la cuverie.

Cuvée 100% en grappes entières.

Levures indigènes, pigeages et remontage modérés.



DOMAINE PHILIPPE NADDEFF

Propriétaire Récoltant à Fixin, Côte d'Or, France

- Design : www.ka-design.fr -