

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 Prémieux 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^{ème} 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 -