

MAZIS CHAMBERTIN

« Grand Cru »



Superficie
42 ares



Années de plantation
1932 / 1957



Production moyenne
1200 cols



Cépage
100% Pinot Noir



Élevage
18 mois 100% fûts neufs
(Tonnellerie Chassin)



Garde
12 - 30 ans



Zénith
16 ans

À la vigne

Grand Cru issu de deux parcelles, « Mazis Haut » et « Mazis Bas », au nord du clos de Bèze, dont l'origine remonterait au début du XIV^e siècle !

Elles sont toutes deux composées de vieilles vignes. Sols et sous-sols varient d'un secteur à l'autre.

Ce climat bénéficie d'un sol peu limoneux et enrichi d'éléments provenant de la bordure de la combe Lavaux.

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 : rognage, effeuillage, vendange en vert.

Vendanges

Manuelles en caisse de 20 kg, avec un premier tri à la parcelle.



DOMAINE PHILIPPE NADDEF

Propriétaire Récoltant à Fixin, Côte d'Or, France

- Design : www.ka-design.fr -

Dans le verre

Incontestablement le plus grand terroir de la gamme, l'un des plus beaux de Bourgogne !

D'une profondeur immense, aux arômes complexes de fruits noirs, d'épices, de fleurs séchées, d'humus et de pierre mouillée. À la fois tannique et tendre, ferme et élégant.

Vinification

2^{ème} tri à la cuverie.

Cuvée à 60% égrappée et 40% de grappes entière.

Levures indigènes, pigeages et remontage modérés.

