



Domaine Naddef

Gevrey Chambertin 1er Cru Les
Cazetiers

Cépage

Pinot Noir

Vinification

C'est dans une cave du XVIIème siècle que tous les vins du Domaine sont élevés en fûts de chêne, sélectionnés parmi les meilleures forêts françaises.

Le pourcentage de fûts neufs varie d'une appellation à l'autre.

Seul le Marsannay Rosé reste en cuve inox, jusqu'à la mise en bouteilles.



Bourgogne

Domaine Naddef

Surface du Domaine

6 hectares

Travail de la vigne

Un travail très précis dans la vigne

- Lutte raisonnée
- Taille très courte pour un contrôle immédiat du potentiel de récolte
- Ebourgeonnage sérieux
- Taille en vert (uniquement sur les jeunes plantes)
- Vendanges à maturité en plusieurs fois si nécessaire grâce à une équipe de vendangeurs locaux

Historique

Philippe a commencé dans les années 1984 avec un tout petit vignoble. Il travaillait donc en même temps dans le fameux domaine Comte de Vogue. Il a appris la richesse, la concentration Et le travail parfait dans les vignes.

Son domaine s'est développé avec:

- Un héritage
- Des vignes qui lui ont été confié au fil des années, son travail des vignes
- Quelques petites parcelles achetées.

Les plus du domaine

Des vins d'une grande concentration et d'une grande puissance aromatique.

Les rouges : Les raisins cueillis sont transportés en caisses et éraflés à 100 %. La vinification débute par une macération à froid pendant 8 à 10 jours et se poursuit par une fermentation alcoolique de 1à à 15 jours, sans jamais dépasser la température de 33 °c.

Les blancs: Les raisins cueillis sont transportés en caisses et directement pressés après un léger foulage.

Les moûts obtenus sont sélectionnés et débourbés 36 heures après.

La fermentation alcoolique se fait à basse température (maxi 18°C) sur lies fines, en fûts pour les appellations village et en cuves inox thermo régulées pour les régionales.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com