



SYLVAIN MOREY
GRANDS VINS DU LUBERON

CAPRIERS 2022



Domaine: Luberon

Appellation d'Origine Protégée: Luberon

Viticulture: Viticulture Biologique certifiée ECOCERT

Commune: Cabrières d'Aigues

Encépagement: 40% Syrah, 25% Grenache Noir, 20% Pinot Noir,
15% Nebbiolo

Année de plantation: 1981 / 2012 / 2014 / 2016

Surface: 1,70 ha

Altitude: 430-450m

Orientation: Nord-Est

Géologie: Mollasses argileuses calcaires du Burdigalien

Densité: 4400 pieds/ha

Type de taille / palissage: Cordon de Royat palissé

Elevage: 24 mois en demi-muids de 600L

Embouteillage: Vin non collé et non filtré ; embouteillé en jour fruit en
mai 2024

RÉCOLTE MANUELLE ET VINIFICATION

Vendanges manuelles ; éraflage total, pas de foulage ; fermentation spontanée ; macération douce d'une douzaine de jours entre 20 et 25° C ; assemblage des jus de goutte et de presse.

PERCEPTION DU MILLÉSIME

2022 est un beau millésime marqué par une forte sécheresse et deux épisodes caniculaires estivaux. Capriers possède en sous-sol de belles réserves en eau ayant permis aux syrahs de ne pas souffrir. Ce fut plus compliqué pour les pinots. Les nebbiolo ont quant à eux apporté un côté juteux très appréciable.

401, Chemin du Claux et pas 401, Campagne Le Claux.
84240 La Motte d'Aigues FRANCE Tél. : +33(0)6 99 70
26 05 E-mail : sylvain@sylvainmorey.com



SYLVAIN MOREY
VINS D'ÉPICURIEN