



**SYLVAIN MOREY**  
GRANDS VINS DU LUBERON

## SAINT JEAN 2022



**Domaine:** Luberon

**Appellation d'Origine Protégée:** Luberon

**Viticulture:** Viticulture Biologique en cours de certification ECOCERT

**Commune:** Cabrières d'Aigues

**Encépagement:** 85% Grenache Noir, 15% Cinsault

**Année de plantation:** 1963

**Surface:** 1,30 ha

**Altitude:** 400m

**Orientation:** Sud

**Géologie:** Colluvions calcaires de l'Holocène

**Densité:** 4000 pieds/ha

**Type de taille / palissage:** Gobelet, Cordon de Royat

**Elevage:** 24 mois en cuve béton

**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 30° C ; assemblage des jus de goutte et de presse.

## PERCEPTION DU MILLÉSIME

2022 est un excellent millésime marqué par une forte sécheresse et deux épisodes caniculaires estivaux. Saint Jean a pu compter sur ses argiles pour alimenter en continu les vieilles vignes, permettant d'obtenir une vendange équilibrée et abondante sur ce millésime particulier.

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](mailto:sylvain@sylvainmorey.com)



**SYLVAIN MOREY**  
VINS D'ÉPICURIEN