



**SYLVAIN MOREY**  
GRANDS VINS DU LUBERON

## CAPRIERS 2023



**Domaine:** Luberon

**Appellation d'Origine Protégée:** Luberon

**Viticulture:** Viticulture Biologique certifiée ECOCERT

**Commune:** Cabrières d'Aigues

**Encépagement:** 35%Syrah, 25%Grenache Noir, 20%Pinot Noir, 20%  
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 2025

## 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

2023 est un très beau millésime, marqué par des pluies importantes en début de campagne ayant entraîné au domaine quelques pertes de récolte dues à la coulure et au rot gris. La suite a permis d'obtenir des raisins bien équilibrés malgré les fortes températures de début Septembre. Il a donc fallu être patient pour obtenir le meilleur de l'année !

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