



SYLVAIN MOREY
GRANDS VINS DU LUBERON

LE CLAUX 2023



Domaine: Luberon

Appellation d'Origine Protégée: Luberon

Viticulture: Viticulture Biologique certifiée ECOCERT

Commune: La Motte d'Aigues

Encépagement: 98% Syrah, 2% Grenache Noir

Année de plantation: 1974

Surface: 1,00 ha

Altitude: 320-350m

Orientation: Est-Nord-Est

Géologie: Marnes Bleues du Pliocène

Densité: 4400 pieds/ha

Type de taille / palissage: Guyot palissé

Elevage: 30 mois en cuve béton et 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
84240 La Motte d'Aigues FRANCE
Tél. : +33(0)6 99 70 26 05
E-mail : sylvain@sylvainmorey.com



SYLVAIN MOREY
VINS D'ÉPICURIEN