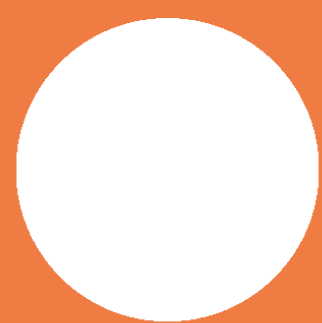




SYLVAIN MOREY
GRANDS VINS DU LUBERON

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

Société Civile d'Exploitation Agricole SLB au capital de 150 000 Euros
RCS Avignon 440 650 711 . TVA n° 614 406 507 11



SYLVAIN MOREY
VINS D'ÉPICURIEN