



ECHO BLANC 2024

Domaine: Luberon

Indication Géographique Protégée: Vaucluse

Viticulture: Viticulture Biologique certifiée ECOCERT

Commune: Pertuis / Cabrières d'Aigues

Encépagement: 100% Chardonnay

Année de plantation: 1992 / 1997

Surface: 1,40 ha

Altitude: 250 m et 370 m

Orientation: Sud Est et Est

Géologie: Sables et molasses du Serravallien

Densité: 4400 pieds/ha

Type de taille / palissage: Guyot palissé

Elevage: 11 mois en cuve béton et demi-muids

Embouteillage: Vin collé et non filtré ; embouteillé en jour fruit en Août 2025

RÉCOLTE MANUELLE ET VINIFICATION

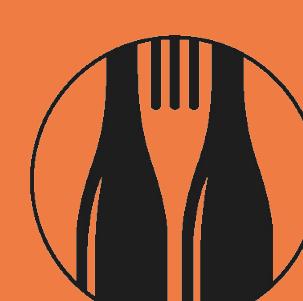
vendanges manuelles ; pressurage direct ; fermentation thermorégulée ; élevage sur lies fines

PERCEPTION DU MILLÉSIME

2024 est un très beau millésime malgré une fois encore un grave épisode de gel tardif sur la région qui n'a pas totalement épargné le domaine notamment sur cette cuvée qui a perdu 35% de son volume habituel. L'alternance de bonnes pluies, de périodes ventées et de températures sans réel excès ont permis d'obtenir une vendange très équilibrée et avec une vraie fraîcheur dans les vins obtenus. Ils sont digestes et fins, sans excès.

401, Chemin du 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