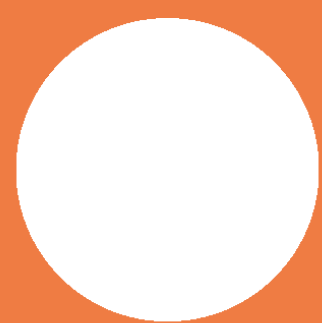




SYLVAIN MOREY
GRANDS VINS DU LUBERON

ODALISQUE 2023



Domaine: Luberon

Appellation d'Origine Protégée: Luberon

Viticulture: Viticulture Biologique certifiée ECOCERT

Commune: La Motte d'Aigues

Encépagement: 50%Grenache Blanc, 30%Vermentino, 20%Clairette

Année de plantation: 1983 / 1989 / 1999

Surface: 0,80 ha

Altitude: 340-360m

Orientation: Nord-Est

Géologie: Mollasses du Serravalien

Densité: 4400 pieds/ha

Type de taille / palissage: Cordon de Royat palissé

Elevage: 18 mois en demi muids de 600L

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

RÉCOLTE MANUELLE ET VINIFICATION

Vendanges manuelles ; pressurage direct ; fermentation thermorégulée ; élevage sur lies fines.

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

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