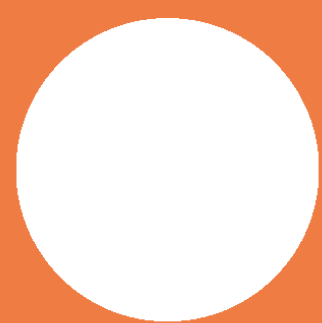




SYLVAIN MOREY
GRANDS VINS DU LUBERON

CAPRIERS 2024



Domaine: Luberon

Appellation d'Origine Protégée: Luberon

Viticulture: Viticulture Biologique certifiée ECOCERT

Commune: Cabrières d'Aigues

Encépagement: 30%Syrah, 35%Grenache Noir, 15%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: 20 mois en cuve inox et demi-muids

Embouteillage: Vin non collé et non filtré ; embouteillé en jour fruit
en mai 2026

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

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. L'alternance ensuite 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