



SYLVAIN MOREY
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE ROUGE 2022



Domaine: Bourgogne

Appellation d'Origine Protégée: Bourgogne rouge

Indication Géographique Protégée:

Viticulture: Viticulture respectueuse de son environnement et des hommes qui y vivent et y travaillent

Commune: Chassagne-Montrachet

Encépagement: Pinot Noir sélection massale

Année de plantation: 1962

Surface: 0ha25a40ca (6 ouvrées)

Altitude: 210m

Orientation: Est

Géologie: Sols argilo-calcaire

Densité: 10000 pieds/ha

Porte greffe: SO4

Type de taille / palissage: Guyot palissé / Cordon Royat palissé

Elevage: Fûts de 350L ; 0% fût neuf

Embouteillage: Vin collé et non filtré ; embouteillé en jour fruit en février 2024

RÉCOLTE MANUELLE ET VINIFICATION

vendanges manuelles ; 15% en grappes entières, le reste éraflé et non-foulé ; fermentations spontanées ; extraction minimale ; jus de goutte et de presse assemblés ; élevage sur lies fines de 18 mois en demi-muids de 350 L.

PERCEPTION DU MILLÉSIME

Millésime généreux et précoce récolté à la toute fin du mois d'Août sous des températures clémentes, 2022 ne présente cependant pas de caractéristiques de surmaturation ou de lourdeur. Issus d'une année marquée par la sécheresse et de fortes canicules, les vins bénéficient cependant d'une belle acidité dans les blancs et présentent de beaux équilibres dans les rouges. Plaisant dès la mise-en-bouteilles, il se conservera pendant au moins une bonne quinzaine d'années.

Campagne le Claux, 84240 La Motte d'Aigues FRANCE

Tél. : +33(0)4 90 77 70 26

Fax : +33(0)4 90 77 73 27

Société Civile d'Exploitation Agricole SLB au capital de 150 000 Euros
RCS Avignon 440 650 71. TVA n° 614 406 507 11



SYLVAIN MOREY
VINS D'ÉPICURIEN