

SYLVAIN MOREY
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE ROUGE 2023



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 non collé et non filtré ; embouteillé en jour fruit en février 2025

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

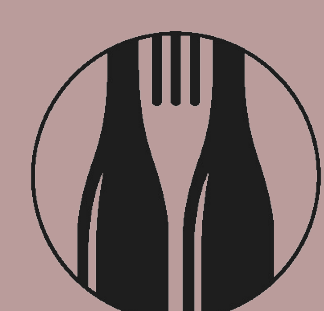
2023 est un excellent millésime pour la Bourgogne. L'alternance de bonnes pluies, de périodes ventées et de températures sans réel excès durant toute la campagne ont permis d'obtenir une vendange très équilibrée et avec une vraie fraîcheur dans les vins obtenus. Malgré les fortes températures durant les vendanges, autour du 10 Septembre, les vins sont digestes, très fins et sans excès.

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