



**SYLVAIN MOREY**  
GRANDS VINS DU LUBERON

## LE CLAUX 2021



**Domaine:** Luberon

**Appellation d'Origine Protégée:** Luberon

**Viticulture:** Viticulture Biologique en cours de certification ECOCERT

**Commune:** La Motte d'Aigues

**Encépagement:** 98%Syrah, 2%Grenache Noir

**Année de plantation:** 1974

**Surface:** 1,00 ha

**Altitude:** 320-350m

**Orientation:** Est-Nord-Est

**Géologie:** Marnes Bleues du Pliocène

**Densité:** 4400 pieds/ha

**Type de taille / palissage:** Guyot palissé

**Elevage:** 30 mois en cuve béton et demi-muids de 600L

**Embouteillage:** Vin non collé et non filtré ; embouteillé en jour fruit en Octobre 2023

## 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 MILLESIME

2021 est un millésime frais, plutôt tardif et marqué par des rendements en partie amputés par un fort gel en Avril. Le Claux s'en sort très bien dans nos conditions particulières, permettant d'exacerber les côtés végétaux fins de la syrah récoltée en octobre.

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