



SYLVAIN MOREY
GRANDS VINS DU LUBERON

LE CLAUX 2021



Domaine: Luberon

Appellation d'Origine Protégée: Luberon

Viticulture: Viticulture Biologique certifiée 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 MILLÉSIME

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 ces conditions particulières, permettant d'exacerber les côtés végétaux fins de la syrah récoltée en octobre.

401, Chemin du Claux
84240 La Motte d'Aigues FR ANCE
Tél. : +33(0)6 99 70 26 05
E-mail : sylvain@sylvainmorey.com



SYLVAIN MOREY
VINS D'ÉPICURIEN

Société Civile d'Exploitation Agricole SLB au capital de 150 000 Euros
RCS Avignon 440 650 711 . TVA n° 614 406 507 11