



SYLVAIN MOREY
GRANDS VINS DU LUBERON

ODALISQUE 2022



Domaine: Luberon

Appellation d'Origine Protégée: Luberon

Viticulture: Viticulture Biologique certifiée ECOCERT

Commune: La Motte d'Aigues

Encépagement: 50% Grenache Blanc, 30% Vermentino, 20% Clairette

Année de plantation: 1983 / 1989 / 1999

Surface: 0,80 ha

Altitude: 340-360m

Orientation: Nord-Est

Géologie: Mollasses du Serravalien

Densité: 4400 pieds/ha

Type de taille / palissage: Cordon de Royat palissé

Elevage: 18 mois en demi muids de 600L

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

RÉCOLTE MANUELLE ET VINIFICATION

Vendanges manuelles ; pressurage direct ; fermentation thermorégulée ; élevage sur lies fines

PERCEPTION DU MILLÉSIME

2022 est un beau millésime marqué par une forte sécheresse et deux épisodes caniculaires estivaux. Les argiles de la parcelle ont permis une bonne alimentation en eau, et les claires notamment ont bien tiré leur épingle du jeu, apportant salinité et base acide à l'assemblage.

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