

# l'Orée du Sabia

- Vigneron Océanique -  
à Brem-sur-Mer en Vendée



## Altérites

2018

Cette cuvée est issue de notre plus belle parcelle de Chardonnay, plantée au Fief de la Gîte sur des altérations de schistes. Après 18 mois d'élevage, c'est un vin qui allie tension, richesse et profondeur.



### CÉPAGE :

Chardonnay 100%



### PARCELLE :

Fief de la Gîte 0,43ha



### TERROIRS :

Quartz et altération de schistes du silurien



### CULTURE :

Aucun emploi de pesticides de synthèse, désherbants ou engrais chimiques.

Emploi des préparations **biodynamiques** et de différentes préparations à base de **plantes**, respect des **cycles lunaires** et du **calendrier biodynamique**.

**Ébourgeonnage** complet et **dédoublage** pour une récolte à pleine maturité dans un état sanitaire optimal.

**Travail du sol et du cavillon, enherbement** maîtrisé d'espèces locales **1 rang sur 2**.

**Vendanges manuelles** par caisse de 15Kg.



### VINIFICATION :

Récolte à **pleine maturité** et **tri manuel** sévère dans les vignes puis en cave sur table de tri.

Pressurage par **pressoir pneumatique**, montée en pression douce et limitation des rebêches.

**Séparation des moûts de fin de presse** afin de favoriser la tension et la finesse du cœur de presse.

Fermentation en **levures indigènes** à basse température. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.

Travail des lies qualitatives pour apporter ampleur et finesse.



### ÉLEVAGE :

**12 mois** en cuve béton et en barriques de 228L et 400L de différentes provenances



### POTENTIEL DE GARDE :

**5 à 10 ans**



[www.loreedusabia.com](http://www.loreedusabia.com)

02 51 96 30 61 | [contact@loreedusabia.com](mailto:contact@loreedusabia.com)

1A rue du Sablais  
85470 Brem-Sur-Mer