

# l'Orée du Sabia

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

l'Orée du Sabia

## BANC D'ESSAI

Val de Loire - Vendée  
Indication Géographique Protégée



### CÉPAGE :

Cabernet Sauvignon **100%**



### PARCELLE :

Le Fief de la Gîte 0,50ha



### 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**, **effeuillage** précoce sur une face 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.

## Banc d'Essai

2018

Cette cuvée, qui change tous les ans, est l'expression d'une envie de l'équipe, d'un essai dans les vignes ou en cave ou encore d'une particularité du millésime qui en fait un vin unique.

Pour le millésime 2018 nous avons produit une cuvée **100% Cabernet Sauvignon** avec des essais de macération de raisins en barriques de 228L. Le résultat est un vin solaire, riche avec une belle matière tannique.



### VINIFICATION :

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

**Macération pré-fermentaire à froid.**

**Assemblage de barriques** de vinification intégrale de Cabernet Sauvignon et de **cuves** de macération traditionnelle.

**Vendange 100% éraflée.**

**Macération durant 10 à 15 jours**, extraction uniquement par remontages et infusion.

Fermentation en **levures indigènes** à basse température.

**Pressurage post-macération** dans un pressoir vertical, par palier avec dégustation à chaque palier. Arrêt du pressurage selon la dégustation.

**Vinification séparée** des jus de goutte et des jus de presse, assemblage selon la dégustation.



### ÉLEVAGE :

**12 mois** en cuve inox et barriques de vinification intégrale



### POTENTIEL DE GARDE :

**10 ans**



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

0251963061 | [contact@loreedusabia.com](mailto:contact@loreedusabia.com)

1.A rue du Sablais  
85470 Brem-Sur-Mer