l'Orée du Sabia
- Vigneron Océanique -
à Brem-sur-Mer en Vendée

Les Barrelières

2018

Cette cuvée est produite à partir de Négrette à 100%. Ce cépage, principalement connu pour son implantation dans l'appellation Fronton, est également traditionnellement implanté à Brem. La Négrette, très fragile et difficile à cultiver, peut se dégrader rapidement. Mais avec une viticulture précise et soigneuse, elle peut donner d'excellents résultats.

CÉPAGE :

Négrette **100%**

PARCELLE :

Les Barrelières 0,77ha

TERROIRS :

Quartz, grès schisteux, phtanites du silurien et **rhyolites.**

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 cavaillon, **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.

Macération pré-fermentaire à froid.

Vendange 100% éraflée. Macération durant 10 jours, extraction uniquement par remontages.

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 béton et barriques

POTENTIEL DE GARDE :

5 à 10 ans

www.loreedusabia.com
0251963061 | contact@loreedusabia.com

1A rue du Sablais
85470 Brem-Sur-Mer