

l'Orée du Sabia

Altérites

Val de Loire - Vendée

indication géographique protégée



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, 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.

Altérites

2020

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.



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, puis **6 mois** de remise en masse en cuve inox.



POTENTIEL DE GARDE :

5 ans à 10 ans.



ACCORDS METS ET VIN :

Bar en papillote et pommes de terre rissolées, risotto aux truffes, joue de lotte au beurre blanc ou foie gras poêlé.