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

Fief de la Gîte

2020

Cette cuvée est issue de notre parcelle de Pinot Noir du Fief de la Gîte, sur son versant le plus rocailleux et entourée d'une forêt atlantique. C'est un Pinot aux notes de fruits rouges et aux tanins fins et soyeux.

CÉPAGE :

Pinot Noir **100%.**

PARCELLE :

Fief de la Gîte, 1ha.

TERROIRS :

Quartz, grès schisteux et phtanites 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 15 kg.

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

POTENTIEL DE GARDE :

5 à 10 ans.

ACCORDS METS ET VIN :

Pigeonneau de Vendée, bar de ligne et sa polenta de lard fumé.

www.loreedusabia.com
02 51 96 30 61 | contact@loreedusabia.com
1A rue du Sablais
85470 Brem-Sur-Mer