

l'Orée du Sabia

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

l'Orée du Sabia

Gamay
2 sans toi

Val de Loire - Vendée
Indication Géographique Protégée

Gamay 2 sans toi 2020

Gamay 2 sans toi est une cuvée 100% Gamay élaborée pour favoriser la pure expression du fruité du cépage. Un vin au naturel et vivant, sur le fruit, à boire entre amis !



CÉPAGE :

Gamay 100%.



PARCELLE :

Fief de la Gîte, 0,37ha.

Le Clos, 1ha (certifié en agriculture biologique).



TERROIRS :

Fief de la Gîte : Quartz et altération de schistes du silurien.

Le Clos : Granite à biotites, granulites, micro granites & 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 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 :

6 mois en cuve inox.



POTENTIEL DE GARDE :

Gamay plus de 2 ans.



ACCORDS METS ET VIN :

Sashimi de saumon, tapas de Pata Negra, barbecue entre amie, curry de légumes.



www.loreedusabia.com

0251963061 | contact@loreedusabia.com

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