

# l'Orée du Sabia

*- Vigneron Océanique -*

à Brem-sur-Mer en Vendée

l'Orée du Sabia



Val de Loire - Vendée  
Indication Géographique Protégée



#### CÉPAGE :

Pinot noir **100%**.



#### PARCELLE :

Les Petits Exploits 0,15ha  
Les Grands Exploits 0,38ha



#### TERROIRS :

Schistes gris bleutés, quartz, grès schisteux,  
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 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 3**  
**semaines**, extraction par infusion, remontages et  
légers pigeages.

**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 :

**24 mois** en en fûts de chêne de 228L et 400L puis **6**  
**mois** de remise en masse en cuve inox.



#### POTENTIEL DE GARDE :

**5 à 10 ans.**



#### ACCORDS METS ET VIN :

Lièvre à la royale, faisan rôti aux pruneaux,  
betterave pochée, côte de bœuf salers maturée 90  
jours.



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

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

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