

l'Orée du Sabia

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

l'Orée du Sabia

Les
Barrelières

Val de Loire - Vendée



CÉPAGE :
Négrette 100%.



PARCELLE :
Les Barrelières, 0,77ha.



TERROIRS :
Quartz, grès schisteux, rhyolites et phanites 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.

Les Barrelières 2020

La 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-sur-Mer. 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.



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 :

Anguille à la braise, magret de canard, ravioles de cèpes et tempura de trompettes de la mort.



www.loreedusabia.com

0251963061 | contact@loreedusabia.com

1A rue du Sablais
85470 Brem-Sur-Mer