

l'Orée du Sabia

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

l'Orée du Sabia

la rosée

Val de Loire - Vendée
Indication Géographique Protégée



La Rosée 2021

La Rosée est une cuvée de vin rosé 100% Gamay. Sa belle robe rose pâle, son caractère fruité et sa fraîcheur raviront vos apéritifs estivaux.



CÉPAGE :

Gamay 100%.



PARCELLE :

Fief de la Gîte, 0,37ha.



TERROIRS :

Quartz, grès schisteux 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 dédoubleage, 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.

Pressurage par presseur 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.



ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox.



POTENTIEL DE GARDE :

À boire dans les 2 ans.



ACCORDS METS ET VIN :

Salade estivale, tartinades, crevettes, sushis, salade de tomates & feta, desserts fruités.



www.loreedusabia.com

0251963061 | contact@loreedusabia.com

1A rue du Sablais
85470 Brem-Sur-Mer