

l'Orée du Sabia

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

l'Orée du Sabia

Confidentiel

Val de Loire - Vendée
Indication Géographique Protégée

Confidentiel 2022

Confidentiel est une cuvée 100% Pineau d'Aunis et
100% confidentielle.



CÉPAGE :

Pineau d'Aunis **100%**.



PARCELLE :

Le Clos 0,16h.



TERROIRS :

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 cavailon, enherbement maîtrisé d'espèces locales **1 rang sur 2**.

Vendanges manuelles par caisse de 15 kg.

En cours de certification **Demeter**.



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 fût de 228L.



POTENTIEL DE GARDE :

Le Pineau d'Aunis **vieillit bien**, quand on arrive à ne pas l'ouvrir jeune, entre amis !



ACCORDS METS ET VIN :

Crumble de canard de Challans, joue de porc confite aux airelles.



www.loreedusabia.com

0251963061 | contact@loreedusabia.com

1A rue du Sablais
85470 Brem-Sur-Mer