

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 2023

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



CÉPAGE :

Negrette **100%**.



PARCELLE :

Les Barrelières, 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 **dédoublage, effeuillage** précoce sur une face pour une récolte à pleine maturité dans un état sanitaire optimal.

Travail du sol et du cavillon, 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 **pressoir 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

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