

l'Orée du Sabia

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

l'Orée du Sabia

LE CLOS

2022

Val de Loire - Vendée
Indication Géographique Protégée



CÉPAGE :

Chenin, **100%**.



PARCELLE :

Le Clos, 0,96ha.



TERROIRS :

Granite à biotites, granulites, micro granites et 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 cavaillon, enherbement maîtrisé d'espèces locales **1 rang sur 2**.

Vendanges manuelles par caisse de 15Kg.

Le Clos

2022

Plantée en 2018, à la naissance du domaine, la parcelle du Clos surplombe Brem-sur-Mer et offre une vue sur l'océan. Au cœur d'une zone naturelle protégée, notre Chenin s'y épanouit et bénéficie d'un terroir granitique.



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.

Travail des lies qualitatives pour apporter ampleur et finesse.



ÉLEVAGE :

12 mois en barriques de 228L et 400L puis **6 mois** de mise en masse en cuve inox.



POTENTIEL DE GARDE :

5 ans à 10 ans.



ACCORDS METS ET VIN :

Poulet aux giroles avec un jus acidulé, Saint Pierre et perles du Japon au yuzu.



www.loreedusabia.com

0251963061 | contact@loreedusabia.com

1A rue du Sablais
85470 Brem-Sur-Mer