

l'Orée du Sabia

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

l'Orée du Sabia

SEA, CEP & SUN

Fiefs Vendéens - Brem
Appellation d'Origine Contrôlée

Sea, Cep & Sun 2023

Cette cuvée représente l'association entre la rondeur et l'aromatique du Grolleau Gris et la fraîcheur du Chenin. C'est un vin sur le fruit qui accompagnera à merveille vos apéritifs, vos fruits de mer et juste un petit vers en bord de mers.



CÉPAGE :

Chenin **60%**, Grolleau Gris **30%**, Chardonnay **10%**.



PARCELLE :

Les Grands Exploits, 0,64 ha
L'Éclopais, 0,50 ha
Les Landes, 0,40ha



TERROIRS :

Quartz, schistes, roches dures sédimentaires d'origine océanique.



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 15Kg.



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 et sélection des lies pour apporter ampleur et finesse.



ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox.



POTENTIEL DE GARDE :

5 ans maximum.



ACCORDS METS ET VIN :

Fruits de mer, tajine d'agneau, saint jacques et vinaigrette aux agrumes, tagliatelles de courgettes.



www.loreedusabia.com

0251963061 | contact@loreedusabia.com

1A rue du Sablais
85470 Brem-Sur-Mer