

# l'Orée du Sabia

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

l'Orée du Sabia

à l'Orée

Fiefs Vendéens - Brem  
Appellation d'Origine Contrôlée



#### CÉPAGE :

Pinot Noir **50%** et Négrette **50%**.



#### PARCELLE :

**Fief de la Gîte**, 0,22ha  
**Les Barrelières**, 1,0 ha  
**Les Petits Exploits**, 0,40ha



#### TERROIRS :

**Quartz, schistes et 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 **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.

## À l'Orée, Rouge 2024

Cette cuvée est notre expression de l'AOC Fiefs Vendéens-Brem. Elle est issue de l'assemblage de Pinot Noir et de Négrette provenant de différentes parcelles du domaine.



#### 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 7 à 15 jours**, extraction par remontages et infusions.  
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 cuve inox.



#### POTENTIEL DE GARDE :

**5 ans** maximum.



#### ACCORDS METS ET VIN :

Apéritifs, aubergines grillées et barbecue entre amis.



[www.loreedusabia.com](http://www.loreedusabia.com)

0251963061 | [contact@loreedusabia.com](mailto:contact@loreedusabia.com)

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