l'Orée du Sabia
- Vigneron Océanique -
à Brem-sur-Mer en Vendée

Les Abattis
2022

Cette cuvée est issue de nos plus vieilles vignes de Pinot Noir. Grâce à leur système racinaire, elles puisent leur minéralité dans les failles de schistes gris bleutés et expriment la quintessence des terroirs du lieu-dit de « la Fremière ».

Pinot noir **100%,** vignes de **90 ans.**

PARCELLE :
Les Petits Exploits 0,15ha
Les Grands Exploits 0,38ha

TERROIRS :
Schistes gris bleutés, quartz, grès schisteux, phtanites 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 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.
Macération pré-fermentaire à froid.
Vendange 100% éraflée. Macération durant 3 semaines, extraction par infusion, remontages et légers pigeages.
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 :
24 mois en en fûts de chêne de 228L et 400L puis **6 mois** de remise en masse en cuve inox.

POTENTIEL DE GARDE :
5 à 10 ans.

ACCORDS METS ET VIN :
Lièvre à la royale, faisan rôti aux pruneaux, betterave pochée, côte de bœuf salers maturée 90 jours.

www.loreedusabia.com
02 51 96 30 61 | contact@loreedusabia.com
1A rue du Sablais
85470 Brem-Sur-Mer