

l'Orée du Sabia



LES CAMBAUDIÈRES

Val de Loire - Vendée
Indication Géographique Protégée



CÉPAGE :
Gamay **100%**.



PARCELLE :
Les Cambaudières, 0,80ha.



TERROIRS :
Quartz, 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.

Les Cambaudières 2023

Les Cambaudières est une cuvée 100% Gamay sur granite. Après une macération traditionnelle et un élevage de 6 mois, ce vin s'exprime tout en fraîcheur en gardant les textures de son terroir.



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 3-4 jours, extraction uniquement par remontages.
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 :
Gamay plus de **2 ans**.



ACCORDS METS ET VIN :
Sashimi de saumon, tapas de Pata Negra, barbecue entre amie, curry de légumes.