

l'Orée du Sabia

- Vigneron Océanique -

à Brem-sur-Mer en Vendée



À l'Orée, Blanc

2024

Cette cuvée, qui s'exprime sur la fraîcheur et la salinité, est issue d'un assemblage de différentes parcelles de Chardonnay et de Chenin du domaine. C'est un vin sur le fruit qui accompagnera à merveille vos apéritifs ou vos fruits de mer.



CÉPAGE :

Chardonnay 40%, Chenin 60%.



PARCELLE :

Les Barrelières, 0,85ha.

Les Landes, 0,40ha.

Les Petits Exploits, 0,40ha.



TERROIRS :

Quartz, grès schisteux et phanites 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.

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, carpaccio de Saint Jacques aux agrumes, sauté de tofu aux jeunes pousses et sauce soja, tagliatelles de courgettes.