

# 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

## À l'Orée, Rouge 2023

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.



### 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 dédoubleage, 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.



### 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.