

# l'Orée du Sabia

- Vigneron Océanique -

à Brem-sur-Mer en Vendée

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** élaborée pour favoriser la pure expression du fruité du cépage. Un vin au naturel et vivant, sur le fruit, à boire entre amis !



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 10 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.



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

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

1A rue du Sablais  
85470 Brem-Sur-Mer