

# l'Orée du Sabia

- Vigneron Océanique -  
à Brem-sur-Mer en Vendée

l'Orée du Sabia

SEA, CEP & SUN

Fiefs Vendéens - Brem  
Appellation d'Origine Contrôlée

## Sea, Cep & Sun 2023

Cette cuvée représente l'association entre la rondeur et l'aromatique du Grolleau Gris et la fraîcheur du Chenin. C'est un vin sur le fruit qui accompagnera à merveille vos apéritifs, vos fruits de mer et juste un petit vers en bord de mers.



### CÉPAGE :

Chenin **60%**, Grolleau Gris **30%**, Chardonnay **10%**.



### PARCELLE :

Les Grands Exploits, 0,64 ha  
L'Éclopais, 0,50 ha  
Les Landes, 0,40ha



### TERROIRS :

Quartz, schistes, 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 **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, tajine d'agneau, saint jacques et vinaigrette aux agrumes, tagliatelles de courgettes.



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

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

1A rue du Sablais  
85470 Brem-Sur-Mer