

VAL DE LOIRE – VENDEE

« A L'OREE » 2025

L'Orée du Sabia



Situation : Situées entre marais salants vendéens et océan atlantique, ce sont sur des sols riches en quartz (schiste et granit), que sont enracinées les vignes de l'Orée du Sabia.

Respectueux des méthodes viticoles biologiques et biodynamiques, permettant au vin de pleinement exprimer son terroir, Bastien Mousset est un jeune vigneron de 30 ans tombé « par hasard » dans la magie du vin.

C'est en Angleterre que le jeune Vendéen se découvre sa passion alors qu'il travaillait dans les bars et restaurants. De retour au France pour un BTS Viti-Oeno, il se perfectionne ensuite dans des domaines à Saumur, Chinon, St-Emilion puis au Chili. Aujourd'hui de retour à Brem-sur-Mer, il gère son exploitation de 7 ha avec pour simple mot d'ordre la recherche de qualité !

Encépagement : Chardonnay et Chenin

Terroir : schiste et granit

Température de Service : 9 °C

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : Le fruit a pleinement bénéficié du caractère du millésime, et exprime aujourd'hui sa haute maturité sur de franches notes de raisins blancs et de poire. On retrouve ces fruits mûrs et juteux dans une bouche enveloppante. Mais le sol agit sans cesse, apportant une belle droiture au vin, avec une fine acidité énergique et des amers salivants évoquant la craie et les écorces d'agrumes. Un ensemble parfaitement équilibré entre maturité et fraîcheur...un vin plein de vie !



Quelques accords : Risotto aux Langoustines, Crabe farci, Sardines sablaises...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com