

VAL DE LOIRE – VENDEE

« LA ROSEE » 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 : 100% Negrette

Terroir : schiste et granit

Température de Service : 9 °C

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : La bouche dévoile la gourmandise, le juteux des fruits rouges, de grenadine et de fines épices. C'est un vin riche, assez explosif tant il nous délivre de saveurs, mais il reste frais tout en équilibre et en maîtrise.

Quelques accords : Apéritifs, carpaccio de bœuf roquette et parmesan, involtini et tomates confites, Fromages...

