

# VAL DE LOIRE – VENDEE

## « LE CLOS » 2021

### 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 32 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 :** Chenin 100%

**Terroir :** Granit et Rhyolite

**Température de Service :** 9 °C

**Potentiel de Garde :** 2024-2026

**Observations :** La bouche est longiligne, tendue par une fine acidité qui gagne progressivement en vigueur et intensité. Elle est heureusement enrobée par une matière ronde, à la chair dense, mêlant les notes "caillouteuse" à la poire et au tilleul.

**Quelques accords :** Poulet aux girolles avec un jus acidulé, Saint Pierre et perles du Japon au yuzu.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)