

VAL DE LOIRE – VENDEE

« LES CAMBAUDIÈRES » 2023

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 28 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 : Gamay 100%

Terroir : Schistes et Granit

Température de Service : 16 °C

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : Cette cuvée ravira les amateurs de vins rouges souples sans astringence. Le nez se veut séducteur par ses arômes subtils de petits fruits rouges. L'attaque de bouche fraîche et gourmande ravira le palais par ses nuances de fruits rouges fraîchement cueillis, superbe identité du gamay. La finale charnue est soutenue par des saveurs acidulées et poivrées.

Quelques accords : Planche de Charcuterie, Filet-mignon en cocotte, Mizotte de Vendée.

