

VAL DE LOIRE – VENDEE

« LE CLOS » 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 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 : 10 à 12°C

Potentiel de Garde : 2026-2030

Observations : La cuvée Le Clos 2023 de L'Orée du Sabia présente une belle expression du Chenin blanc, alliant finesse, fraîcheur et profondeur. Le nez est élégant et complexe, marqué par des arômes de fruits blancs comme la poire et la pêche, accompagnés de notes florales, d'amande fraîche et d'une subtile touche boisée issue de l'élevage. En bouche, l'attaque est à la fois ample et équilibrée, avec une belle matière soutenue par une fraîcheur minérale. La finale est longue, saline et précise, laissant apparaître une belle tension qui reflète son terroir.



Quelques accords : Tartine chèvre miel et noix, Risotto aux parmesan, Poisson blanc au four citronné, Poulet à la crème et champignons...

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