

VAL DE LOIRE - VENDEE ROUGE

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 : Pinot noir 100%

Terroir : Argilo-Sableux.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse du fruit

Observations : Le nez droit et pur, s'annonce riche sur le fruit accompagné de notes poivrées. La bouche se révèle juteuse, franche, sur des registres de fruits rouges acidulés (framboise, griotte...). Cette cuvée est dotée d'un bel équilibre, « matière, acidité, fraîcheur », avec des tanins souples et bien fondus.

Quelques accords : Charcuteries, Travers de porc grillé et charlotte de Noirmoutier au beurre, Poisson de Loire au vin rouge, Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan...

