



ACQUISTATO IL

"à l'Orée" Fiefs Vendéens-Brem Rouge 2023

2023

Un vino rosso dall'energia oceanica e dal carattere autentico



Il Fiefs Vendéens Brem Rouge "À l'Orée" nasce a Brem-sur-Mer, dove l'Oceano Atlantico incontra i vigneti dei Fiefs Vendéens e regala un terroir unico fatto di sabbia, scisto e brezze saline. È un rosso che racconta questa geografia con freschezza e vivacità, mantenendo al tempo stesso struttura e frutto. Le uve sono raccolte a mano e lavorate con approccio naturale, pensato per rispettare equilibrio e identità del vitigno. In cantina, interventi misurati e fermentazioni curate valorizzano l'espressività senza sovrastrutture. "À l'Orée" si presenta con profumi di piccoli frutti rossi, spezie leggere e un tocco iodato che richiama il vicino mare. Al sorso è dinamico, con tannini morbidi, acidità bilanciata e beva scorrevole. È un rosso pensato per la tavola quotidiana ma con carattere, capace di accompagnare piatti rustici e conviviali. Un vino autentico, territoriale e moderno, perfetto per chi cerca freschezza, immediata piacevolezza e un'impronta di mare nel calice.

Nel cuore dei Fiefs Vendéens, tra saline, pinete e l'Oceano Atlantico, L'Orée du Sabia nasce con una visione audace: fare vini che parlino di mare, vento e territorio. Fondata da Bastien Mousset, enologo con esperienza tra Saumur, Chinon e oltreoceano, la cantina coltiva i suoi vitigni con metodi biologici e biodinamici per esprimere pienamente il terroir unico tra sabbia, quarzo e scisto. Qui nascono bianchi, rossi, rosati e bollicine che catturano freschezza, frutto e mineralità, sempre con uno sguardo moderno e naturale. Le varietà vanno da Pinot Noir e Négrette a Chenin e Chardonnay, tutte gestite con rispetto per la natura e per la biodiversità. L'Orée du Sabia non è solo vino: è un'esperienza oceanica nel calice, dove ogni bottiglia racconta il dialogo tra vigna e vento marino. Semplice da bere ma complessa da apprezzare, è la scelta perfetta per chi ama vino fresco, territoriale e senza artifici. Un invito a scoprire la Loira più viva e incontaminata, bottiglia dopo bottiglia.

La Vigna

Terreno Quarzo, arenarie scistose e rocce sedimentarie dure di origine oceanica

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Loire

Uve 50% Pinot Noir, 50% Négrette

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Raccolta a piena maturazione e rigorosamente selezionata a mano sia nei vigneti che in cantina su un tavolo di cernita. Macerazione pre-fermentativa a freddo. Raccolta 100% diraspata. Macerazione da 7 a 15 giorni, estrazione mediante rimontaggio e infusione. Fermentazione con lieviti indigeni a bassa temperatura. Pressatura post-macerativa in pressa verticale, infasi con degustazione ad ogni fase. Pressatura interrotta in base alla degustazione. Vinificazione separata del succo di sgrondo e del succo di pressa, assemblati in base alla degustazione.

Sensazioni Questo vino rosso si distingue per il suo profilo aromatico ricco e complesso, dove si intrecciano note di frutti rossi maturi, spezie e un lieve accenno di erbe aromatiche, testimoniando la varietà di uve da cui è prodotto. Al palato si rivela pieno e avvolgente, con una persistenza aromatica molto interessante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821