



ACQUISTATO IL

"à L'Orée" Blanc Val de Loire Vendée 2024

2024

Un bianco che vive bene accanto all'oceano... e nel piatto



Il Val de Loire Blanc Vendée "À L'Orée" di L'Orée du Sabia nasce a Brem-sur-Mer, dove l'oceano Atlantico incontra i vigneti della Valle della Loira. Qui il vento marino e i suoli sabbiosi e scistosi modellano un bianco dal carattere luminoso e contemporaneo. È un vino che parla di mare prima ancora che di tecnica. Le uve maturano lentamente, mantenendo freschezza e precisione aromatica. In vigna si lavora nel rispetto degli equilibri naturali, mentre in cantina l'approccio è essenziale e pulito. Nel calice si apre con agrumi freschi, mela croccante e leggere note floreali. La bocca è dinamica, con una tensione sapida che richiama l'aria salmastra. È un bianco diretto, territoriale, pensato per la tavola e per la convivialità. Non cerca opulenza, ma equilibrio e bevibilità. Un'espressione autentica della Loira atlantica, moderna e vibrante, capace di sorprendere per energia e identità.

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 ftniti dell'era siluriana
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Loire
Uve	50% Chardonnay, 50% Chenin Blanc
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a piena maturazione e rigorosamente selezionate a mano sia nei vigneti che in cantina su un tavolo di cernita. Le uve vengono pigiate in una pressa pneumatica con un lento aumento della pressione e un numero limitato di rimontaggi. I mosti di fine pressatura vengono separati in modo da preservarne la tensione e la finezza. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti indigeni. Non si ricerca la trasformazione malolattica. I lieviti di buona qualità vengono conservati e utilizzati per conferire corpo e finezza.
Sensazioni	All'assaggio si presenta con un colore giallo paglierino luminoso e una vivacità che invita immediatamente al sorso. Al naso, si distinguono note fresche e fruttate, con accenni di pesca bianca, agrumi e una sottile traccia floreale che aggiunge complessità al bouquet. In bocca, la freschezza è dominante, supportata da una buona acidità che equilibra la struttura del vino e garantisce una piacevole persistenza aromatica.

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