



UN ÉTÉ  
DANS LES  
VIGNES

l'Orée *du* Sabia  
*-Vigneron Océanique-*  
à Brem-sur-Mer en Vendée



## DÉGUSTEZ NOS CUVÉES

La cave du domaine est située au plein cœur de Brem-sur-Mer. Venez y découvrir **nos vins et ceux de nos amis vigneron**s. Notre sélection de **produits artisanaux** fera de vos apéritifs des souvenirs parfaits de vacances.

*La cave est ouverte du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h et le dimanche de 10h à 13h.*

Profitez de notre **bar à vin**, en terrasse, pour un moment de partage entre amis ou en famille.

*Le bar à vin est ouvert durant les heures d'ouverture de la cave et jusqu'à 20h.*

## VISITEZ LE CHAI

Durant une demi-heure, nous vous présentons les différentes étapes de **production de nos vins**. Découvrez la cuverie, la zone de pressurage et le chai à barriques semi-enterré. À l'issue de la visite, vous pourrez apprécier nos vins autour d'une dégustation commentée.

## DÉCOUVREZ NOS VIGNES

Suivez notre travail avec la **visite guidée** des parcelles du Fief de la Gîte et apprenez les différentes étapes annuelles de la viticulture biodynamique. **Des jeux** sont à disposition pour vos **menots**.

La balade se poursuivra dans le chai pour comprendre la transformation du raisin en vin. En fin de parcours, la dégustation commentée de trois de nos cuvées sera bien méritée !

**Vous avez l'âme d'un aventurier ?** Arpentez nos vignes en suivant le **jeu de piste** pour élucider le mystère des vignes. Profitez du climat océanique et de la vue panoramique sur nos parcelles du Fief de la Gîte, pour **pique-niquer** à l'ombre des jeunes chênes.

La boutique regorge de bons produits artisanaux, vous aurez le choix pour confectionner votre panier.

Activités à partir de 8,5€ par adulte

**POUR LES VISITES,  
PENSEZ À RÉSERVER AU  
02.51.96.30.61**

**EN SOLO  
EN FAMILLE  
ENTRE AMIS**

# LA JEUNE HISTOIRE DU DOMAINE

Jeune domaine viticole, l'Orée du Sabia a été créé par Bastien Mousset en 2017 et installé à **Brem-sur-Mer** dans l'aire d'appellation des **Fiefs Vendéens**.

C'est au sein de domaines agricoles bio, à Saumur et à Chinon, que le jeune vigneron apprend le métier. Il arpente également les coteaux bordelais et poursuit son son parcours au Chili, pour apprendre les vinifications de l'autre côté de l'atlantique.

En 2017, Bastien revient sur ses terres d'origine avec pour projet d'y implanter son vignoble.

C'est sur la commune de Brem-sur-Mer qu'il a trouvé le terroir idéal pour cultiver ses vignes et y produire son propre vin.

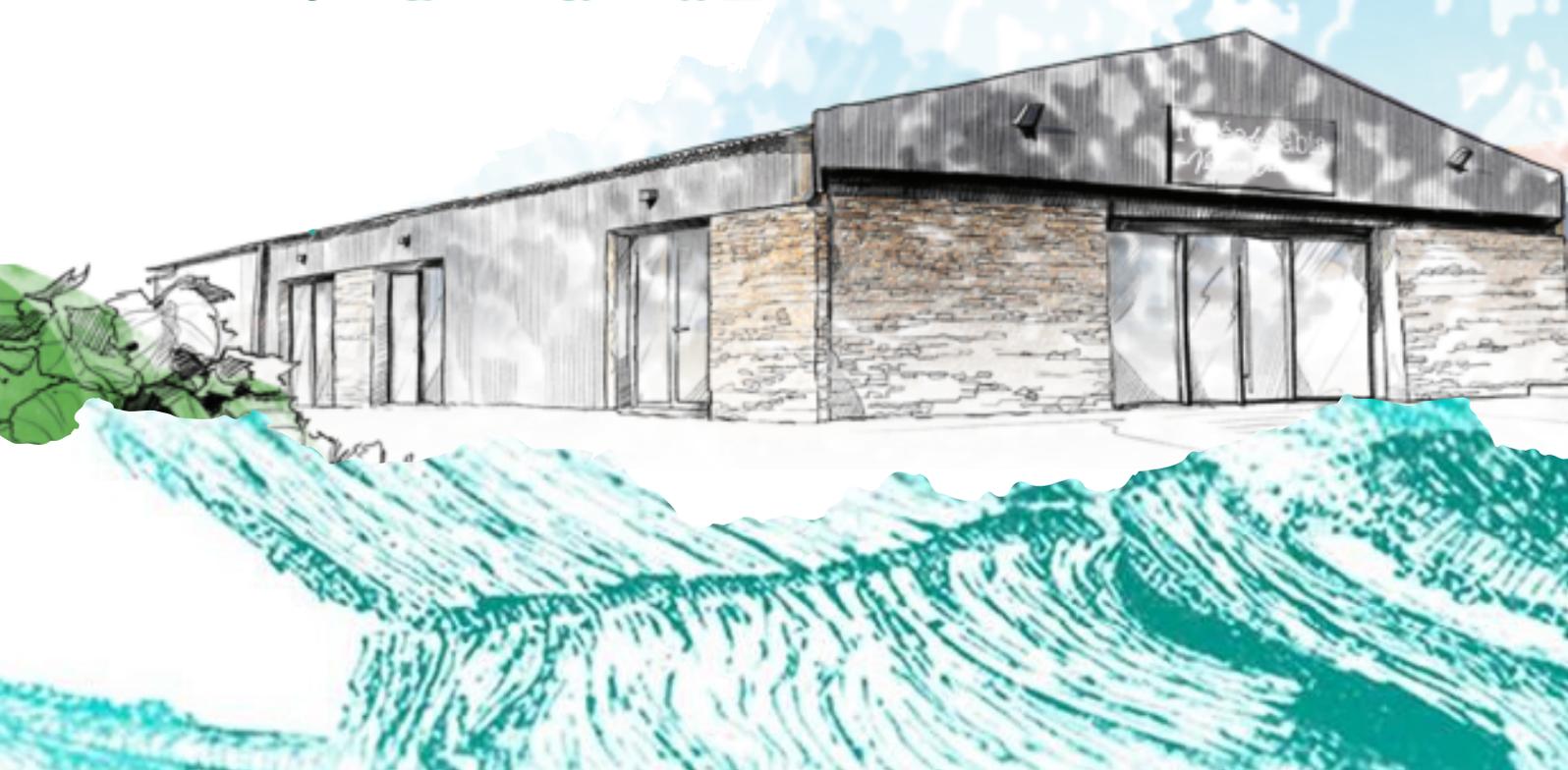
Tout premier millésime du domaine, la superbe année 2018 et la mise en bouteille de juin 2019 marquent officiellement le début de l'histoire de l'Orée du Sabia.

## CULTURE, TERROIR, VINS

Situées entre marais salants vendéen et Océan Atlantique, les vignes du domaine sont enracinées sur des sols riches en quartz, schistes et granite.

Pinot Noir, Négrette, Gamay, Chenin, ou encore Chardonnay sont les cépages cultivés **sans pesticides de synthèse et selon les méthodes de l'agriculture biodynamique**, permettant au vin de pleinement exprimer son terroir.





## LOCALISATION ET ACCÈS

- Parking et accès PMR
- Centre-ville de Brem-sur-Mer, à côté de l'office du tourisme,
- 1 km des plages et des marais salants,
- 15 km des Sables d'Olonne (Gare SNCF),
- 15 km de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

## COORDONNÉES

**L'Orée du Sabia**

02.51.96.30.61

[contact@loreedusabia.com](mailto:contact@loreedusabia.com)

1A rue du Sablais - 85470 Brem-sur-Mer

[www.loreedusabia.com](http://www.loreedusabia.com)