La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Palladius 2021

The Sadie Family Wines - 75 cl.



Palladius est la grande cuvée de blanc de la famille Sadie. Il assemble les raisins de 17 parcelles du Paardeberg: 13 sur granite et 4 sur grès. Une incroyable complexité (dans le verre aussi!).

Vinification
Vendange manuelle en petits paniers. Pressurage traditionnel. Le jus est logé dans des oeufs et des amphores de béton. Après 12 mois, le vin est transféré dans des vieux foudres, où il restera encore 12 mois. La fermentation se déclenche naturellement, avec les levures autochtones et s'arrête de manière spontanée également (parfois, après 20 mois!). Au bout de 2 ans, le vin est embouteillé sans filtration ni clarification.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2025
Optimum: 2029-2031
A boire jusqu'à : 2035

Servir
N'oubliez pas de carafer et servir ce vin dans un grand verre à Bourgogne.

Commentaires de dégustation
Le Palladius 2021 présente des arômes de fruits à noyaux précoces avec quelques arômes d'agrumes en arrière-plan. La minéralité et les qualités salines en bouche suggèrent que le vin sera svelte pendant un certain temps, mais qu'il s'étoffera avec le temps en bouteille. Des arômes complexes de terre avec des couches de lanoline constituent les aspects les plus profonds des arômes. La bouche du vin est substantielle, et les tanins et l'acidité semblent très serrés. Le goût actuel du vin montre que ce millésime a toutes les chances d'être un vin de longue durée avec une mentalité de grand joueur. En dégustant la gamme des vins de cette année, on constate que ce vin est tout simplement exceptionnel.

Style de vin:
Méditerranéen, frais et gastronomique

Assemblage
Chenin Blanc, Clairette blanche, Colombard, Garnacha Blanca, Marsanne, Palomino, Roussanne, Semillon blanc, Semillon gris, Verdello, Viognier

Région:
Westkaap

Domaine viticole:
The Sadie Family Wines

Biologique

Description du domaine

Après avoir travaillé pendant plusieurs années dans le Priorat, et y avoir fondé Terroir al Limit, Eben Sadie est retourné à ses racines. Comme il le dit lui-même: "Un vigneron doit faire des vins dans sa région d'origine. C'est là qu'il peut le mieux connaître le terroir..."