La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

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

Soldaat PRIMEUR 2026
The Sadie Family Wines - 75 cl.



Vente en primeur. Livraison octobre/novembre 2027.

Vinification
Le grenache est l'un des cépages rouges les plus plantés dans le monde et il était plus présent en Afrique du Sud au début des années 1900. Des indications récentes montrent qu'il revient en force et que de nombreux nouveaux vignobles ont été plantés récemment. En réalité, les jeunes grenaches ont tendance à surproduire et, à bien des égards, c'est à cela que l'on peut attribuer leur chute. Toutefois, lorsqu'un vignoble arrive à maturité et/ou qu'il est planté sur un site moins favorable, avec une quantité de fruits réduite, il peut rivaliser avec les vins rouges les plus élégants et les plus raffinés du climat méditerranéen. Les cuves en béton sont remplies à 60 % de grappes entières, puis égrappées à 40 % afin d'obtenir un peu de jus dans la cuve et d'amorcer la fermentation. La fermentation dure environ 30 jours sur les peaux, puis les raisins sont pressés dans un vieux pressoir à panier. Après le pressurage, le vin est transféré dans des cuves en béton. La fermentation sur les peaux, le pressurage et le vieillissement ultérieur ont donc tous lieu dans des cuves en béton de 33Hl. Le vin est laissé pendant 8 mois sur les lies, puis soutiré dans une autre cuve en béton pendant 4 mois supplémentaires pour le débarrasser de ses impuretés.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2028
Optimum : 2032-2034
A boire jusqu'à : 2037

Style de vin:
Méditerranéen, puissant et minéral

Assemblage
Garnacha (100%)

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..."