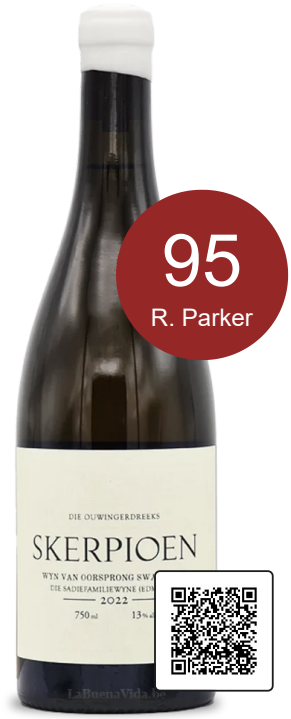
La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

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

Skerpioen 2024
The Sadie Family Wines - 75 cl.



Le Skerpioen (Scorpion) est un vin provenant d'un endroit très particulier, à mi-chemin entre Dwarskersbos et Elands Bay, sur la côte ouest. L'un des aspects les plus étonnants de cet endroit est le fait que les sols sont calcaires. En outre, c'est l'une des parties les plus fraîches de la région du Swartland, située à seulement 2 km de l'océan Atlantique, mais c'est aussi une région très sèche avec des précipitations moyennes d'environ 300 mm par an. Les vents du sud-est y sont parmi les plus intenses et les vieilles vignes ont presque l'air d'avoir été maltraitées après avoir été battues par les vents et les vents de sable pendant des années et des années.

Style de vin:
Méditerranéen, puissant et minéral

Assemblage
Chenin Blanc, Palomino

Région:
Westkaap

Domaine viticole:
The Sadie Family Wines

Biodynamie

Vinification
Après la récolte, les raisins sont placés dans une salle de refroidissement pour réduire la température, car les températures moyennes sont souvent de 35 degrés ou plus - et le pressurage de raisins chauds pose sa propre série de problèmes. Ils procèdent ensuite au pressurage des grappes entières, un processus qui dure environ 3 heures pendant lesquelles il y a une marge de décantation du jus dans la cuve de collecte. Le jus est ensuite transféré dans deux vieux foudres pour la fermentation. La fermentation naturelle peut parfois prendre jusqu'à 5 jours ou plus pour démarrer. La fermentation peut durer de 1 à 6 mois et il arrive qu'elle ne se termine qu'au printemps suivant, la fermentation malolactique étant alors souvent achevée. Le vin est laissé en fût sur les lies de fermentation pendant les 12 premiers mois et nous le mettons en bouteille à partir des lies.

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

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..."