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

Sonvang 2025

The Sadie Family Wines - 75 cl.



Ce vignoble en co-plantation est situé sur le versant ouest de la Paardeberg. Grâce à son exposition, il capte la majeure partie du soleil de l'après-midi, d'où son nom Sonvang (« capteur de soleil »). Sur cette pente, les raisins atteignent une maturité précoce – en particulier les cépages les plus précoces – tout en conservant généralement une belle acidité vive et ferme. Pour l'instant, les vendanges s'effectuent encore en plusieurs passages, mais The Sadie Family vise, à terme, une récolte unique et une cofermentation de l'ensemble des raisins, grâce à des ajustements de taille et une viticulture adaptée. Il s'agit d'un processus d'apprentissage, car ce vignoble doit encore révéler tout son potentiel.

Style de vin:
Méditerranéen, puissant et minéral

Assemblage
Agiorgitiko, Alicante Bouschet, Bastardo do Castillo, Cariñena, Cinsault, Counoise, Garnacha, Lleudonder Pelut, Pinotage, Pontac, Tinta Barocca, Trincadeira

Région:
Westkaap

Domaine viticole:
The Sadie Family Wines

Biologique

Vinification
Les raisins sont fermentés avec 30 % de grappes entières et 70 % de raisins égrappés. La fermentation dure environ 25 à 30 jours avant que le vin ne soit pressé à l'aide d'un ancien pressoir vertical. Après pressurage, le vin est transféré dans des cuves en béton et de vieux foudres n'imprégnant aucun arôme boisé. L'âge et la saturation des douelles en bois permettent une interaction très lente entre le vin et l'oxygène. Après 11 mois sur lies, le vin est soutiré en cuve, on ajoute 65 mg/l de soufre, puis il est mis en bouteille à partir des lies fines.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2027
Optimum : 2031-2033
A boire jusqu'à : 2036

Commentaires de dégustation
Ce millésime de Sonvang dévoile le profil aromatique typique de la Méditerranée et des épices orientales, accompagné de notes terreuses et épicées. Ce vignoble possède une identité et un caractère particulièrement marqués, donnant naissance à un vin très fidèle à son terroir et à son origine. Le vin présente actuellement des tannins encore un peu nerveux, qui s'assagiront avec quelques années supplémentaires en cave. Une cave fraîche et sombre lui permettra d'évoluer harmonieusement. Les amateurs de vins italiens tendus, avec beaucoup de fraîcheur et une belle longueur, y trouveront immédiatement leur bonheur. Sonvang affiche un caractère affirmé et presque sauvage.

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..."