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

Pofadder PRIMEUR 2026

The Sadie Family Wines - 75 cl.



Vente en primeur. Livraison octobre/novembre 2027.

Vinification
À la fin du 19ème siècle et pendant une grande partie du 20ème, le Cinsault était le cépage rouge par excellence qui jouait un rôle non déclaré dans certains grands assemblages de vins rouges. C'était un candidat évident pour figurer dans toute édition historique du vin, bien qu'il pose de nombreux défis dans le vignoble et dans la cave, notamment la difficulté de maintenir les rendements à un niveau bas et d'atteindre une maturité parfaite, ainsi que son caractère très oxydatif. En d'autres termes, il faut être très prudent dans tous les aspects de la culture et de la production du Cinsault, mais il est très gratifiant si tout est bien contrôlé. Les cuves en béton sont remplies à environ 50 % de grappes entières, puis on enlève 50 % de la tige pour obtenir un peu de jus dans la cuve afin 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 fûts coniques en bois de 28 ans d'âge qui ne transmettent pas d'arômes de bois et dont l'âge et la saturation du bois permettent une réaction très lente du vin résultant avec l'oxygène. Le vin est laissé sur les lies pendant 11 mois, puis soutiré dans une autre cuve en béton pendant un mois supplémentaire pour le décanter.

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
Cinsault (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..."