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

Columella 2024
The Sadie Family Wines - 75 cl.



En Afrique du Sud comme en Espagne, le terroir est encore un concept assez révolutionnaire. Et comme les oenologues de nos vins espagnols, Eben Sadie et sa famille ont joué un rôle de pionnier dans la viticulture de ce pays. Columella est le fleuron de la gamme de cette petite cave. Petits volumes, grande qualité.

Vinification
Vendange à la main dans des petits paniers; fermentation avec levures autochtones en cuves de ciment ouvertes de 3.000 litres, pendant 3 semaines. Macération de 3 semaines, sans adjonction d'aucun intrant. Fermentation malolactique en futs de chêne (dont 5% neufs). 12 mois d'élevage en barrique de chêne français. Puis encore environ un an d'élevage en foudre, sur lies. Après deux ans, le vin est alors embouteillé sans filtration ni collage.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2027
Optimum : 2034-2036
A boire jusqu'à : 2042

Servir
Passer en carafe deux heures avant de servir dans un grand verre.

Commentaires de dégustation
Ce Columella 2024 dévoile les arômes méditerranéens épicés typiques du vin, accompagnés de notes poivrées et de nuances florales de violette. Des arômes de fruits rouges frais, de mûre sauvage, de graphite et de figues séchées viennent compléter l'ensemble. En bouche, le vin présente des tannins fermes et crayeux. Selon le domaine, ce millésime offre l'une des structures tanniques les plus complexes et raffinées jamais obtenues dans Columella. Depuis huit ans, le travail s'est concentré presque exclusivement sur les tannins et la texture en bouche, avec une attention particulière portée aux extractions post-fermentaires et au moment idéal du pressurage.

Style de vin:
Méditerranéen, élégant et gastronomique

Assemblage
Cariñena, Cinsault, Garnacha, Mourvèdre, Pinotage, Syrah, Tinta Barocca

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..."