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 PRIMEUR 2026
The Sadie Family Wines - 75 cl.



Vente en primeur. Livraison octobre/novembre 2027. 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.

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 : 2028
Optimum : 2032-2034
A boire jusqu'à : 2037

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

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..."