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 Magnum 2021
The Sadie Family Wines - 150 cl. (Magnum)



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.

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

Région:
Westkaap

Domaine viticole:
The Sadie Family Wines

Biologique

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 : 2025
Optimum: 2032-2034
A boire jusqu'à : 2040

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

Commentaires de dégustation
Ce millésime 2021 du Columella présente des arômes de fruits rouges extrêmement brillants. Le vin est incroyablement frais, et les 24 mois de maturation en vieux fûts ne sont pas marqués ; on a presque l'impression que le fruit est encore accroché à la vigne. Des arômes veloutés d'épices et d'herbes aromatiques se dégagent des arômes, suivis de violettes et de parfums. Les arômes de graphite, d'olive noire et de bois de cèdre sont plus sombres et plus profonds, et la structure du vin est tout à fait homogène ; les tanins se fondent dans l'acidité en fin de bouche. Il est incroyablement équilibré, et ce vin se compose de délicates couches de couture. Le temps est votre ami pour ce vin.

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..."