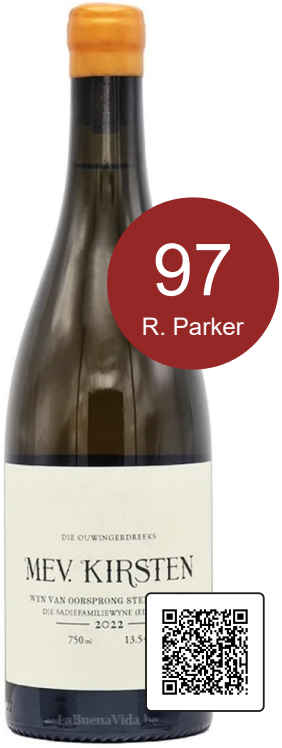
La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

**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

# Mev. Kirsten 2022
## The Sadie Family Wines - 75 cl.




**Assemblage**
Chenin Blanc (100%)

**Région:**
Westkaap

**Domaine viticole:**
The Sadie Family Wines

**Vinification**
Sadie vinifie ce vignoble depuis 2006 et, au cours des dernières années, il a beaucoup investi pour l'améliorer en termes de santé du sol et de plantation intercalaire. Il est intéressant de noter que les jeunes vignes de ce vignoble mûrissent environ deux semaines avant les vieilles vignes, si bien qu'elles sont vendangées en premier et toujours vinifiées séparément. Les jeunes vignes sont pressées en grappes entières dans de vieux fûts de 500 litres et les vieilles vignes dans une vieille foudre. Avec le temps, la fraction la plus jeune sera également incluse dans l'assemblage final. Le débourbage dure environ 12 heures pendant les deux pressurages et le jus trouble est transvasé le lendemain matin. Le temps de décantation est légèrement plus long pour le vignoble Mev. Kirsten, car la fermentation peut être très réduite si trop d'impuretés pénètrent dans la phase de fermentation.

**Potentiel de garde**
A boire à partir de : 2025
Optimum: 2029-2031
A boire jusqu'à : 2035

**Commentaires de dégustation**
Le 2022 Mev. Kirsten 2022 présente des arômes de fruits tropicaux qui évoluent vers l'abricot frais, la pêche et la poire mûres, c'est-à-dire des arômes de fruits à noyau. Des tanins fermes et une acidité bien présente soutiennent ces arômes de fruits légèrement plus mûrs et plus volumineux. La structure du vin et le volume du fruit sont incroyablement concentrés sans être sucrés d'aucune façon.

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..."