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

Skurfberg 2025

The Sadie Family Wines - 75 cl.



La montagne Skurfberg fait partie de la région montagneuse de Citrusdal et le mot Skurfberg (montagne rugueuse) fait principalement référence à l'aspect rugueux de la montagne. Le sol est principalement constitué de formations de grès décomposées de la montagne de la Table et tend à être très sablonneux. C'est un site exceptionnel pour le chenin et il est tout à fait inhabituel qu'une région aussi chaude et sèche produise encore des vins d'une texture et d'une fraîcheur aussi extraordinaires.

Style de vin:
Atlantique, puissant et minéral

Assemblage
Chenin Blanc (100%)

Région:
Westkaap

Domaine viticole:
The Sadie Family Wines

Biologique

Vinification
The grapes are picked in small 20kg picking crates and then placed in a cooling room to reduce the temperature. We consider this an essential step in the Swartland where temperatures are often 35 degrees and more during harvest time; and pressing warm grapes comes with a series of potential challenges. The cooling process is followed up by whole bunch pressing. The process takes about three hours and during this time there is a margin of settling of the juice in the collecting tank. The juice is then transferred to two older foudres where it is left undisturbed until natural fermentation starts. The fermentation process can sometimes take up to 10 or more days to initiate and can last anything from 1 to 6 months, sometimes only finishing during the next spring, by which time the malolactic fermentation would often have come to completion as well. The wine is left in cask on the fermentation lees for 12 months and we bottle from the lees.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum: 2030-2032
A boire jusqu'à : 2036

Commentaires de dégustation
Le millésime 2025 de Skurfberg a donné naissance à un vin à l'expression plus minérale et terrienne, accompagné d'arômes délicats de fruits à noyau, de poires plus mûres et de fruit de la passion encore légèrement vert, le tout enveloppé dans une texture subtilement cireuse. La bouche se distingue par des tannins savoureux, une acidité ferme et une finale particulièrement longue et persistante. Ce vignoble reste, millésime après millésime, remarquablement fidèle à son identité.

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..."