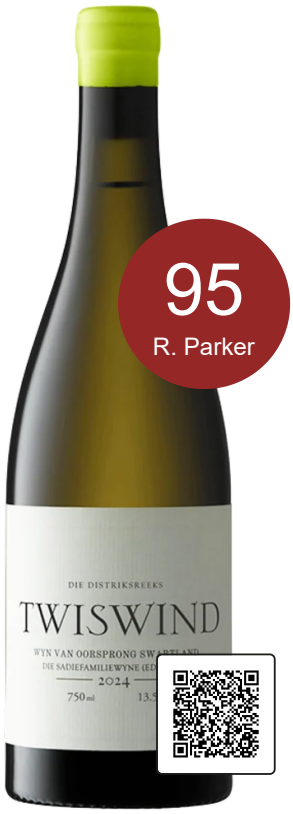
La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Twiswind 2024
The Sadie Family Wines - 75 cl.



Le concept de ce vin repose sur l'implantation, par The Sadie Family, d'un vignoble unique avec des cépages du futur, capables de résister aux changements climatiques à venir. En même temps, la diversité dynamique du vignoble et des cépages leur permet de produire un vin complexe grâce à cette interaction. Il s'agit d'un concept selon lequel « le tout est plus que la somme de ses parties ».

Style de vin:
Méditerranéen, puissant et minéral

Assemblage
Assyrtiko, Chenin Blanc, Cinsaut Blanc, Clairette blanche, Garnacha Blanca, Grillo, Marsanne, Palomino, picpoul, Semillon blanc, Verdelho, Vermentino

Région:
Westkaap

Domaine viticole:
The Sadie Family Wines

Biodynamie

Vinification
Ce vignoble en co-plantation est situé sur le versant sud-ouest de la Paardeberg. Le granite altéré présent sur ce site est très grossier et offre un excellent drainage grâce à sa sous-couche rocheuse. Cela favorise une maturation précoce des raisins, avec une belle acidité naturelle à la récolte et un degré d'alcool relativement bas à pleine maturité. Actuellement, le vignoble est récolté en deux étapes. Chaque récolte est cofermentée séparément, puis les vins sont assemblés précocement pour l'élevage. L'objectif, à terme, de The Sadie Family est de vendanger toute la parcelle en une seule fois et de cofermenter tous les composants dans une même cuve. Plusieurs millésimes ont déjà été produits, et chaque année les vignerons se rapprochent un peu plus de cet idéal. Après le pressurage, le vin est transféré dans des cuves en béton et de vieux foudres afin d'éviter toute empreinte aromatique boisée. Après 11 mois sur lies, le vin est soutiré en cuve, on y ajoute 65 mg/l de soufre, puis il est mis en bouteille à partir des lies fines.

Commentaires de dégustation
Ce premier millésime 2024 de Twiswind révèle des arômes vifs d'agrumes, avec des notes de pomme Granny Smith et de peau de pêche. Cependant, les arômes sont relégués au second plan par l'intensité en bouche et la texture du vin : il s'exprime surtout par sa structure, sa tension et la fermeté de ses tanins. L'acidité est marquée – ce vin demande du temps.

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

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..."