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

Kokerboom 2025

The Sadie Family Wines - 75 cl.



Le vignoble de Kokerboom se compose d'environ 80 % de raisin vert blanc et de 20 % de raisin vert rouge. Ils les cueillent ensemble et les pressent simultanément. Le vin produit est l'un des plus riches, avec un volume pur et une texture massive. Le sémillon mûrit très bien dans cette région en raison du rayonnement solaire élevé et les raisins entrent en cave avec un taux d'alcool compris entre 13,5 et 14 %.

Style de vin:
Atlantique, puissant et minéral

Assemblage
Semillon blanc (100%)

Région:
Westkaap

Domaine viticole:
The Sadie Family Wines

Biologique

Vinification
Les raisins sont cueillis dans les montagnes de Citrusdal et le transport des raisins jusqu'à la cave nécessite une logistique importante : le trajet jusqu'au vignoble dure environ 4 heures et demie, de sorte que les raisins ne reviennent à la cave qu'en fin de journée et sont placés dans la chambre froide (à 4 degrés) pour la nuit. Le lendemain, les raisins sont triés et les grappes entières sont mises dans le pressoir. Le pressurage dure 3 heures et pendant cette période, une marge de décantation du jus se produit dans la cuve de collecte. Le jus trouble est ensuite transféré dans l'un de nos vieux foudres pour la fermentation. La composition du jus du vignoble de Kokerboom est généralement très pauvre en azote naturel et en nutriments de levure et la fermentation prend environ 10 jours pour démarrer et nécessite normalement 6 à 8 mois pour s'achever, ce qui nous amène souvent au printemps suivant. À ce moment-là, la fermentation malolactique est généralement terminée. Le vin est laissé en fût pendant les 12 premiers mois sur les lies de fermentation et est mis en bouteille sur les lies.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2029-2031
A boire jusqu'à : 2036

Servir
Sadie a produit très peu, alors n'hésitez pas à partager avec vos amis !

Commentaires de dégustation
Le Kokerboom 2025 dévoile les caractéristiques cireuses et de lanoline typiquement associées au Sémillon, accompagnées d'une légère réduction évoquant la pierre à fusil, qui se dissipe rapidement. Viennent ensuite les arômes classiques de pomme Granny Smith et de citron vert, emblématiques de ce vignoble. L'association entre l'acidité marquée du millésime 2025 et des tannins fermes apporte une bouche compacte, texturée et structurée. Il s'agit d'un vin ample qui mérite encore un peu de temps en bouteille pour révéler tout son potentiel.

Description du domaine

Après avoir travaillé pendant plusieurs années dans le Priorat, et y avoir fondé Terroir al Limit,

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

Kokerboom 2025

The Sadie Family Wines - 75 cl.

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..."