

Columella (Primeur) 2023 The Sadie Family Wines - 75 cl.



Primeur. Livraison octobre /novembre 2025 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.



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 stockage

A boire à partir de : 2026
Optimum: 2033-2035
A boire jusqu'à : 2041



Servir

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



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et gastronomique



Assemblée

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



Région:

Westkaap



Domaine viticole:

The Sadie Family Wines

Description 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..."



Biologique