

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

Primeur. Livraison octobre/novembre 2025 Palladius est la grande cuvée de blanc de la famille Sadie. Il assemble les raisins de 17 parcelles du Paardeberg: 13 sur granite et 4 sur grès. Une incroyable complexité (dans le verre aussi!).



Vinification

Vendange manuelle en petits paniers. Pressurage traditionnel. Le jus est logé dans des oeufs et des amphores de béton. Après 12 mois, le vin est transféré dans des vieux foudres, où il restera encore 12 mois. La fermentation se déclenche naturellement, avec les levures autochtones et s'arrête de manière spontanée également (parfois, après 20 mois!). Au bout de 2 ans, le vin est embouteillé sans filtration ni clarification.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2026
Optimum: 2030-2036
A boire jusqu'à : 2040



Servir

N'oubliez pas de carafier et servir ce vin dans un grand verre à Bourgogne.

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..."



Style de vin:

Atlantique, puissant et minéral



Assemblée

Chenin Blanc, Garnacha
Blanca, Marsanne, Palomino,
Roussanne, Verdello, Viognier



Région:

Westkaap



Domaine viticole:

The Sadie Family Wines



Biologique