**FICHE TECHNIQUE**

**VIN : THE SADDIE FAMILY PALLADIUS 2014**

**PAYS : AFRIQUE DU SUD**

**REGION ET SOUS REGION : PAARDEBEG (GRANITE) 13 VIGNOBLE ET SANDSTONE (SABLEUX), 4 VIGNOBLES**

**APPELLATION : COSTAL REGION, SWARTLAND**

**CEPAGES : CHENIN BLANC, GRENACHE BALNC, CLAIRETTE, VIOGNIER, VERDHELO, MARSANNE, ROUSSANNE, SEMILLON GRIS, SEMILLON BLANC, PALOMINO, COLOMBARD**

**AGE DES VIGNES : 84-112 ANS**

**DENSITE DE PLANTATION : ENVIRON 2500 PIEDS**

**RENDEMENTS : ENVIRON 20 HECTILIRE PAR HECTARE**

**SOL : PIERRES ET GRANITE DECOMPOSES EN SABLE**

**CULTURE : BIODYNAMIE**

**PLUVIOMETRIE : 400 MM PAR AN**

**IRRIGATION : NON**

**TAILLE : GOBELET**

**ALTITUDE : 150 METRES**

**LATITUDE : ENVRON 33 O  DE LATITUDE SUD**

**EXPOSITIONS : DIVERSES**

**VENDANGES : MANUELLES AVEC TRIE**

**LEVURES : INDIGENES**

**VINIFICATION : PRESSURAGE EN PRESSOIR VERTICAL A BOIS ET VINIFICATION DANS DES AMPHORES, DES CUVES BETON EN FORME D’ŒUF ET DANS DES FOUDRES DE CHENE USAGES ELEVAGE : ELEVAGE DE 24 MOIS SUR LIE DANS LES CONTENANTS CI-DESSUS.**

**COLLAGE : NON**

**FILTRATION : NON**

**DEGRE : 14.1%**

**SUCRE RESIDUEL: 2.5 G/L**

**BOUCHAGE : LIEGE SCELLE A LA CIRE SYNTHETIQUE**

**TEMPERATURE DE SERVICE : 14-16 O C**