

# Hartenberg

## Sauvignon blanc

### 2017

www.hartenbergestate.com



**Appellation :** Stellenbosch WO  
**Cépage :** 100 % Sauvignon blanc

**Terroirs :** Sols légers sur un sous-sol argilo-calcaire

**Région :** Helderberg Ward

**Degré alcoolique :** 12%vol

**Elevage :** Fûts (30% de bois neuf) durant 6 mois



#### Histoire :

C'est l'une des fermes les plus anciennes d'Afrique du Sud. Les sols y furent cultivés dès 1692. La propriété passe entre les mains de nombreux détenteurs, allant d'un fameux chasseur d'éléphants à un couple de médecins du Cap, avant son rachat, en 1987, par l'actuel propriétaire ; Ken Mackenzie, pilote de guerre reconverti en vigneron.

Le domaine de 99 hectares est situé sur les coteaux Nord de la colline de Bottelary, à 12 kilomètres au nord de Stellenbosch.

Les 9 types de sols différents, dominés par l'argile et les graves, sont rafraîchis par les brises marines qui s'engouffrent dans les vallées alentours.

Carl Schultz, le maître de chai depuis vingt ans, est considéré comme le maître incontesté de la syrah d'Afrique du Sud.

#### Description :

Le Sauvignon blanc 2017 est vif. Il offre un nez exubérant d'herbes fraîches, de fruits verts et de végétaux.

En bouche, les saveurs sont croquantes avec une belle sensation vibrante et tonifiante. Hartenberg nous enchante avec ce vin parfumé à souhait et impeccablement équilibré.

#### Accords :

Fruits de mer  
Volailles, Plats épicés

#### Service :

9 - 11°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

