

Hartenberg

Sauvignon blanc

2021

www.hartenbergestate.com



Appellation :	Stellenbosch WO
Cépage :	100 % Sauvignon blanc
Terroirs :	Sols légers sur un sous-sol argilo-calcaire
Région :	Helderberg Ward
Degré alcoolique :	13%vol
Elevage :	4 mois en fûts. Elevage sur lies



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 Botterly, 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 nez présente un arôme vif de zeste de citron vert avec des notes de poivrons et groseilles. La bouche est propre avec une belle acidité équilibrée. Les saveurs de citron vert et de groseille sont très présentes, avec une finale persistante et fraîche.

Accords :

Fromage de brebis, soupe de poisson,
Poulet citron/coriandre/piment

Service :

9 - 11°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

