ESTD 1692
HARTENBERG
WINE ESTATE

Afrique du Sud

hartenbergestate.com

Hartenberg

Gravel Hill 2018

HISTOIRE :

Fondé en 1692, le domaine Hartenberg est l'un des plus anciens et prestigieux vignobles d'Afrique du Sud ! Réputé pour l'excellence de ses vins, il se distingue particulièrement par sa syrah, considérée comme l'une des meilleures du pays. Situé sur les coteaux nord de la colline de Bottelary, à environ 12 km au nord de Stellenbosch, le domaine appartient à la famille Mackenzie, qui perpétue une tradition viticole de haute qualité. Niché à 250 mètres d'altitude, ce vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré, influencé par les brises marines, conférant aux raisins une maturité optimale et une belle complexité aromatique.
Aujourd'hui, Kelsey Ney a succédé à Carl Schultz en tant que maître de chai, poursuivant l'héritage d'excellence du domaine. De plus, sous la direction de Wilhelm Joubert, Hartenberg s'engage activement dans la viticulture régénérative, préservant ainsi la biodiversité et assurant une production respectueuse de l'environnement.

APPELLATION : Stellenbosch
CÉPAGE : Syrah
TERROIR : Gravier rouge
RÉGION : Stellenbosch
ALTITUDE : 250m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%
ACIDITÉ : 5,9 g/L

ELEVAGE :

Elevé pendant 19 mois en fûts de chêne français neufs à 40% (225L)

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 25 ans
Température de service : 16/18°C

NOTE PRESSE :

Tim atkin : 96/100
4½/5 stars Platter's SA Wine Guide

NOTE DE DÉGUSTATION :

Cette magnifique Syrah présente une robe rouge grenat aux reflets violacés. Elle offre des parfums de violettes, mures, romarin, cannelle et poivre blanc. En bouche, le vin est riche et texturé, avec des saveurs de mûre, des notes fumées et d'épices. Des tanins fins bien intégrés prolongent la dégustation.

ACCORDS :

Viandes rouges (gibiers, faux-filet de bœuf), plats épicés, risotto aux champignons.

VINS DU MONDE