



ESTD 1692  
**HARTENBERG**  
WINE ESTATE

**Afrique du Sud** 



[hartenbergestate.com](http://hartenbergestate.com)

# Hartenberg

## The Eleanor 2019

### 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 :** Chardonnay  
**TERROIR :** Gravier rouge  
**RÉGION :** Stellenbosch  
**ALTITUDE :** 250m  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13%  
**ACIDITÉ :** 7 g/l

**ELEVAGE :**  
12 mois en fûts français (30% neufs)

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 15 ans  
Température de service : 10/12°C



### NOTE PRESSE :

Tim atkin : 95/100  
4½/5 stars Platter's SA Wine Guide

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin, à la robe jaune pâle, dévoile au nez un bouquet mêlant citron vert, fruits du verger, beurre, noix grillées et une minéralité crayeuse. En bouche, une acidité vive en attaque vient équilibrer sa texture riche et crémeuse, tandis que les saveurs de pêche et de citron vert s'étirent harmonieusement jusqu'à une finale persistante et délicatement toastée.

### ACCORDS :

Plats à base de crème, poulet fumé, canard, thon aux olives, citron et poivre noir, fromages

