



ESTD 1692
HARTENBERG
WINE ESTATE

Afrique du Sud 



hartenbergestate.com

Hartenberg

Sauvignon Blanc 2024

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 de nombreuses mains, 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. Cette cuvée est vendangée à la main, tôt le matin. Une fois pressés, les raisins sont macérés 4 heures dans le jus. S'en suit un élevage sur lies de 4 mois dont 2 mois de batonnage.

APPELLATION : Stellenbosch
CÉPAGE : Shiraz, Mourvèdre, Grenache
TERROIR : Gravier rouge
RÉGION : Stellenbosch
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ACIDITÉ : 7,58 g/L

ELEVAGE :

4 mois sur lies

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12 to 16°C



NOTES AROMATIQUES :

Couleur jaune clair, le vin offre de beaux arômes de groseille, de citron jaune et vert. En bouche le vin est juteux, relevé d'une vive acidité, avec des notes de zeste d'agrumes et de fruit de la passion.

ACCORDS :

Fromages de chèvre, cuisiné ou frais en salade. S'accorde également très bien avec les poissons cuits ou crus, avec du citron, de la coriandre, du piment et de l'ail.

