



ESTD 1692
HARTENBERG
WINE ESTATE

Afrique du Sud 



hartenbergestate.com

Hartenberg

Megan 2018

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. 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.

APPELLATION : Stellenbosch
CÉPAGE : 81% Shiraz, 13% Grenache,
6% Mourvedre
TERROIR : Gravier rouge
RÉGION : Stellenbosch
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%
ACIDITÉ : 6 g/L

ELEVAGE :

Vieilli pendant 18 mois en
fûts de chêne français neufs
à 40% (225L)

CONSERVATION ET SERVICE :

Température optimale de service :
entre 16 et 18°C
Capacité de garde : 25 ans



NOTES AROMATIQUES :

Tim Atkin : 94/100

Parfumé d'épices de cannelle et d'anis au nez avec une tonalité vibrante et florale. La bouche est riche et savoureuse avec des notes de cerise mures et d'épices douces. Les tanins intégrés et à grain fin permettent une finale élégante et persistante

ACCORDS :

Epaule de porc rôtie,
agneau à la Rogan Josh,
légumes rôtis avec un faux-filet
fromage à pâte dure

