



*Coureur
des vignes*



CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ

HARTENBERG

W.O. STELLENBOSCH, AFRIQUE DU SUD

LE PRODUCTEUR

Un des plus vieux et prestigieux domaines d'Afrique du Sud, avec un héritage datant de 1692. Hartenberg produit des vins de « caractère », élégants, dans le secteur de Bottelary Hills, au nord de Stellenbosch. La parfaite symbiose de la vigne dans ce terroir bien distinct se manifeste par la mise en place d'un programme de préservation de la biodiversité. Carl Schultz, membre de la prestigieuse Cape Winamakers Guild agit en tant que maître de chais, secondé par le winemaker Patrick Ngamana. Leurs vins se retrouvent aux meilleures tables du monde et Hartenberg est connu comme un des plus grands producteurs du pays !

LE VIN

Avec ce "Cabernet Sauvignon-Shiraz", Hartenberg souhaite mettre en évidence la singularité du terroir de Bottelary Hills. Le microclimat qu'on y retrouve, avec le vent humide soufflant sur les coteaux de la vallée, se rapproche davantage de celui de Constancia que de Stellenbosch. Voilà une excellente nouvelle, surtout pour le cabernet sauvignon qui préfère les nuits fraîches ! La pureté et la complexité des saveurs sont préservées grâce à une sélection soigneuse des

raisins et à une manipulation délicate. Pendant l'élaboration, ces derniers sont pressés doucement. L'élevage en fûts de chêne français dure 12 mois afin de soutenir le fruit sans le masquer. Dans l'optique de produire un vin de caractère et de grande qualité, il est ensuite élevé en bouteille pendant un minimum de 3 ans. Il en résulte un vin complexe, où le cabernet domine, avec ses notes d'épices et de fruits rouges, complétées par les nuances du Shiraz qui apporte couleur, fruits noirs, et une longue finale souple sans amertume ni astringence. Voici un superbe exemple de ce que l'Afrique du Sud sait produire. Tout en battant des records de rapport qualité-prix ! Un compagnon idéal pour les BBQ !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 65% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah
- Elevage : 12 mois en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +12485666

