



*Coureur
des vignes*



CHARDONNAY

HARTENBERG WINE ESTATE

STELLENBOSCH, AFRIQUE DU SUD

LE PRODUCTEUR

En provenance d'un des plus vieux et prestigieux domaines d'Afrique du Sud. Avec un héritage datant de 1692, ce domaine familial situé dans le secteur de Bottelary Hills, au nord de Stellenbosch, produit des vins de « caractère », élégants, au terroir bien distinct. Hartenberg est reconnu mondialement comme un des plus grands producteurs du pays, et ses vins se retrouvent dans les plus prestigieux restaurants et hôtels à travers le monde !

LE VIN

Avec ce Chardonnay, Hartenberg souhaite mettre en évidence la singularité du terroir de Bottelary Hills. Le microclimat qu'on y retrouve, avec un vent humide soufflant sur les coteaux de la vallée, se rapproche davantage de celui de Constantia que de Stellenbosch. Voilà une excellente nouvelle pour ce Chardonnay ! La pureté et la complexité de saveur des fruits sont préservées grâce à une sélection soigneuse des raisins et à une manipulation délicate. Le but est de produire un vin de caractère et de grande qualité ! Elaboré à partir de cinq clones différents, les raisins sont récoltés tôt le matin à la main, sur une période de neuf jours.

Ils sont ensuite écrasés et immédiatement pressés, sans contact avec la peau. Après avoir été transféré dans des fûts de chêne français pour la fermentation, le vin subit un bâtonnage deux fois par mois pendant les six premiers mois, puis tous les mois par la suite. Déjà prêt à boire, ce Chardonnay pourra se bonifier en cave de 3 à 5 ans.

Très renommé pour ses syrahs, le domaine brille aussi grâce à ses blancs, sans aucun doute parmi les plus séduisants de la région. Celui-ci offre un nez fragrant et frais aux notes toastées. Ensuite, nougat, pêche blanche, miel et citron s'entremêlent dans une bouche ample et élégante. Témoinnant d'une bonne vivacité, il offre une finale persistante et désaltérante !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Chardonnay
- Élevage : 11 mois en fûts de chêne français neufs et usagés
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : +13478505

