



*Coureur
des vignes*



RIESLING

HARTENBERG WINE ESTATE

STELLENBOSCH, AFRIQUE DU SUD

HARTENBERG

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

Élaboré dans la recherche d'un riesling de style "sec" ou "trochen", Hartenberg souhaite mettre en évidence la pureté et la complexité de fruit qui rendent ce cépage si original. Avec seulement 2g/l de sucre, il ne laisse aucune sensation de sucre en bouche et présente une acidité vivifiante et des notes minérales. Une proportion de 15% des raisins a montré la présence d'un peu de Botrytis, ce qui contribue à la complexité des arômes. Pendant l'élaboration, les raisins sont pressés doucement et le moût demeure en contact 6 heures avec les peaux. Les jus sont fermentés à l'aide d'une levure autrichienne que le maître de chais a soigneusement sélectionnée

en fonction des caractéristiques recherchées, toujours en poursuivant le but de préserver le caractère unique du cépage. C'est un vin rare puisqu'il est produit seulement à 1000 caisses par année ! Une véritable aubaine !

Très renommé pour ses syrahs, le domaine brille aussi grâce à ses rieslings, sans aucun doute parmi les plus séduisants de la région. Déroutant, celui-ci offre un nez aux notes grillées agrémentées d'arômes de pomme, de miel et de zeste de lime. Sec et témoignant d'une bonne vivacité, il affiche une bouche ample qui perdure dans une finale persistante. Déjà prêt à boire, ce Riesling pourra se bonifier en cave de 4 à 6 ans ! A essayer avec la bisque de homard, le lapin à la moutarde ou les courgettes farcies !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Riesling
- Fermentation : en cuves d'acier inoxydable
- Production : 1000 caisses
- Degré d'alcool : 13,8%

Code SAQ : +12131462

