

# JOHAN HERMAN MEYER

**WHITE**

, Afrique du Sud



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Johan Herman Meyer

**Millésime** 2017

**Appellation** Swartland WO

**Sols** Granite Koffie klep Schiste (Chenin blanc) Granite Argile décomposé (Viognier et Harslevelu) Granite décomposé Schiste de malmesbury (Grenache blanc) Granite Sable (Sémillon)

**Altitude Des Vignes** 250-280 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud Est

**Cépages** 16% Viognier 8% Semillon 4% Harslevelu 11% Grenache blanc 61% Chenin blanc

**Viticulture** Biologique

**Palissage** Gobelet

**Pi/Hect** 3 000 pi/ha

**HI/Hect** 24 hl/ha

**Vendanges** Manuelles

**Vinification** La moitié en cuve d'acier inoxydable à 14C et l'autre moitié en vieux fûts de chêne de 300L. 15% en grappes entières sur lies pendant 4 semaines

**Levures** Indigènes

**Élevage** 12 mois sur lies butes puis assemblage

**Alcool** 12% alc./vol.

**Sulfites** 11 mg/l

**Sucre** 2.8 g/l

**Acidité** 6.2 g/l

**Couleur** Jaune pâle

**Dégustation** Nez élégant et pur qui combine pomme, abricot, agrumes, noisette et notes florales. Concentré et bien équilibré, avec une très bonne acidité et une finale longue et agréable.

**Température De Service** 10-12°C

BOIRES