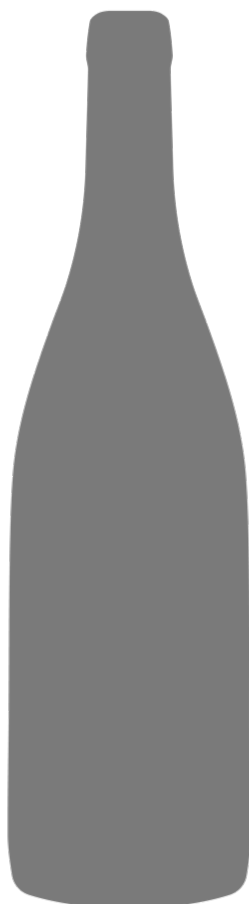


# JOHAN HERMAN MEYER

**CINSAULT**

, Afrique du Sud



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Johan Herman Meyer

**Millésime** 2017

**Appellation** Swartland WO

**Sols** "Koffie klep" sol rocheux riche en fer et en granite décomposé

**Altitude Des Vignes** 260 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud Est

**Cépages** 100% Cinsault

**Viticulture** Biologique

**Palissage** Goblet

**Pi/hect** 2 800 pi/ha

**Hl/hect** 24 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** 50% en macération carbonique 50% grappe entière. Fermentation 10 jours et 6 semaines de macération au total.

**Levures** Indigènes

**Élevage** 6-8 mois en cuves d'inox.

**Alcool** 11.5% alc./vol.

**Sulfites** 22 mg/l

**Sucre** 2.1 g/l

**Acidité** 6.4 g/l

**Couleur** Violet très clair

**Dégustation** Au premier nez, les cerises noires, les canneberges et la prune damson attirent l'attention, puis les pétales de roses, les réglisses rouges "twizzlers" fraîches. En bouche, on y retrouve les mêmes arômes avec une touche d'estragon, de poivre blanc et une pointe saline. Les tanins courts rappelant un très bon cru du Beaujolais. Vraiment un 'vin de soif.'

**Température De Service** 12-14°C

---

---