

JOHAN HERMAN MEYER

HOLOCENE

, Afrique du Sud



Disponibilité Importation privée

Humain Johan Herman Meyer

Millésime 2015

Appellation Swartland WO

Sols Granite décomposé (Carignan et Mourvèdre) Schistes de Malmesbury Argile (Cinsault)

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

Orientation Sud-Ouest

Cépages 53% Cinsault 24% Carignan 20% Mourvèdre

Viticulture Biologique

Palissage Gobelet

Pi/Hect 3 000 pi/ha

HI/Hect 32 hl/ha

Vendanges Manuelle à la mi-février

Vinification Aucune oxydation n'est permise avant la fermentation, les raisins sont fermentés à 100% en grappe entière, écrasés, avec un bâtonnage par jour. Le vin fermente à 30 degrés pendant environ 10 jours et passe 22 jours de sur les peaux pour l'intégration du tanin.

Levures Indigènes

Élevage 11 mois sur les lies brutes, en vieux chêne français

Alcool 11.30% alc./vol.

Sulfites 18 mg/l

Sucre 1.88 g/l

Acidité 6.1 g/l

Couleur Rouge pale

Dégustation Un charmant nez de poivre noir et rose, fruits noirs et épices. Fruit incroyablement pur, acidité fraîche et tanins fins. Très élégant.

Température De 12-14°C

Service

BOIRES
