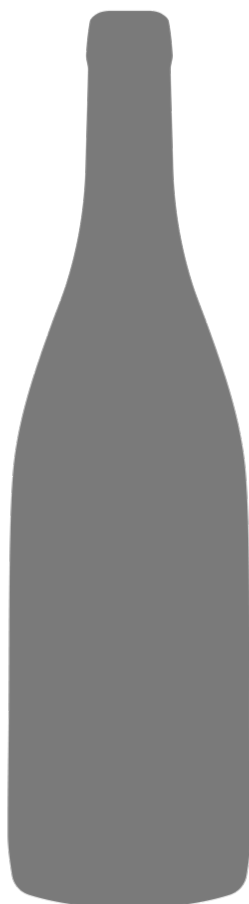


JOHAN HERMAN MEYER

BRUTAL

, Afrique du Sud



Disponibilité Importation privée

Humain Johan Herman Meyer

Millésime 2017

Appellation Swartland WO

Sols Granite décomposé

Altitude Des Vignes 380 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Est

Cépages 100 % Chenin blanc

Viticulture Biologique

Palissage Goblet

Pi/Hect 2 500 pl/ha

HI/Hect 20 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification 100% Grappe entières en cuves. Pigeage tous les jours. 10 jours en cuve close sur les peaux avant le pressurage.

Levures Indigènes

Élevage 12 mois dans un œuf de béton.

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 7 mg/l

Sucre 2.6 g/l

Acidité 5.8 g/l

Couleur Or foncé presque orange

Dégustation À venir.

Température De Service 10-12°C