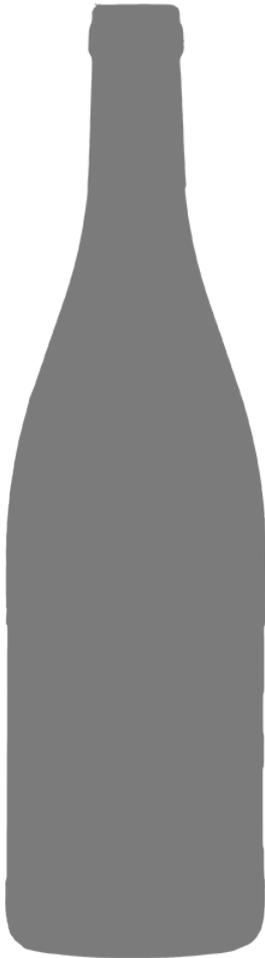


JOHAN HERMAN MEYER

PALMIET (CHARDONNAY)

Swartland , Afrique du Sud



Disponibilité Importation privée

Humain Johan Herman Meyer

Millésime 2016

Appellation Elgin WO

Sols Schiste "Koue Bokkeveld" Grès Argile

Altitude Des Vignes 320mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Ouest

Cépages 100 % Chardonnay

Viticulture Biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 3 000 pi/ha

HI/Hect 30 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Pressurage sur grappes entière

Levures Indigènes

Élevage Fût français de 500 litre et cuve de béton en assemblage

Alcool 13% alc./vol.

Sulfites 16 mg/l

Sucre 2.8 g/l

Acidité 6.4 g/l

Couleur Jaune clair éclatant

Dégustation De jolis arômes de citron vert et de fruits blancs, certaines notes minérales et une excellente intégration du bois. En bouche belle structure mêlant la crème et les agrumes.

Température De Service 12-14°C