JOHAN HERMAN MEYER

PALMIET (PINOT NOIR)

Swartland , Afrique du Sud



Disponibilité	Importation privée
Humain	Johan Herman Meyer
Millésime	2015
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% Pinot noir
Viticulture	Biologique
Palissage	Guyot
Pi/Hect	3 000 pi/ha
Hl/Hect	36 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 foudre 2000L 12-16 mois en bouteille
Alcool	12.8% alc./vol.
Sulfites	21 mg/l
Sucre	2.2 g/l
Acidité	5.4 g/l
Couleur	Rouge rubis moyen
Dégustation	Le nez est un amalgame de cerise, d'épices douces et de fines herbes fraiches. La bouche déploie un grain fin et révèle des arômes de canneberge, de grenade et de cerise rouge, le tout , tranché par une acidité précise.
Température De Service	15-16°C