

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

HI/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 fraîches. 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

BOIRES