

JORDAN WINES

Chameleon – Chenin Blanc

Afrique du Sud, Stellenbosch



Le domaine est niché au cœur des vignobles de Stellenbosch. L'objectif de Jordan est de produire des vins de classe mondiale, en appliquant des pratiques éthiques et durables. Les vignes de Jordan ont une disposition naturelle unique, orientées au nord, au sud, à l'est et à l'ouest, avec des vignobles situés à différentes altitudes, de 160 à 410 m d'altitude. Les vignobles, situés à proximité des océans Indien et Atlantique, bénéficient du brouillard côtier et des brises fraîches. Un climat méditerranéen doux avec une influence maritime minimise le risque de dégâts dus au gel.

La philosophie de Jordan combine les atouts naturels des vignobles avec une gestion innovante, créant une expression profonde du terroir. Cette cuvée s'appelle Chameleon car la propriété est recouverte du *Chrysanthemoides monilifera*, un arbuste à croissance rapide avec des marguerites jaune vif en automne et en hiver suivies de baies comestibles. Cette plante indigène est très appréciée des oiseaux et des abeilles, ce qui en fait un habitat idéal pour le caméléon nain du Cap.

Les vignes de chenin (26-41 ans) ont une exposition fraîche, sud et est à 220 m d'altitude, sur un sol de granit décomposé et limoneux.

Les raisins ont été vendangés entre le 2 et le 17 février 2023 à une température moyenne de 21,9° C. Le vin a fermenté en cuve inox pour accentuer le fruit et les saveurs typiques de ces cépages. Les cuves sélectionnées ont reçu un contact prolongé sur lies pour ajouter de la richesse à l'assemblage.

Chameleon est un Chenin Blanc frais et fruité, récolté dans le plus ancien bloc de Chenin Blanc du domaine. Il présente de riches saveurs de poire tropicale, des notes de coing et d'ananas vert et une finale piquante d'agrumes.

Alcool : 13%

Accord Mets/Vins : ce vin sera parfait à l'apéritif, ainsi que pour accompagner les fruits de mer et les crustacés.