

JORDAN WINES

Nine Yards – Chardonnay

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. Expression ultime du terroir de Jordan, le Chardonnay Nine Yards est élaboré à partir d'une sélection de fûts de leur meilleur vignoble. Ils ont donné le maximum pour élaborer ce grand Chardonnay, jouant avec l'expression anglo-saxonne « the whole nine yards », qui signifie « faire tout son possible » et qui a servi de source d'inspiration pour donner un nom à ce vin.

Les vignes utilisées pour cette cuvée ont 33 ans, sont exposées Est, entre 250 et 280 m d'altitude, sur un sol de granit décomposé. Les raisins de la cuvée Nine Yards ont été vendangés fin février. Foulé et pressé immédiatement après l'égrappage, le jus a été fermenté en fûts de chêne français traditionnels de 228 litres (77% neufs et 23% seconds) provenant de tonnellerie bourguignonne sélectionnées (Damy, Chassin et Rousseau). Les barriques ont été ensemencées avec une sélection de levures françaises. Un pourcentage du vin a subi une fermentation naturelle. Le vin a été élevé « sur lie » pendant 9 mois.

Nine Yards se caractérise par une acidité linéaire rafraîchissante et des textures fruitées amples, avec les arômes classiques de citron vert et des notes épicées liées à l'élevage.

Alcool : 13%

Accord Mets/Vins : ce Chardonnay de gastronomie accompagnera parfaitement vos poissons et viandes blanches en sauce.

