MÖVENPICK
VINS



The Chocolate Block

Swartland WO, Boekenhoutskloof Winery

Vin d'Afrique du Sud au succès légendaire

Description:
La composition de ce charmant vin rouge est un peu ajustée d'année en année, en fonction des particularités de chaque récolte et toujours mettre ainsi au premier plan les cépages qui sont particulièrement bien réussis. Chaque millésime en retire une personnalité propre et un charme particulier.

Profile aromatique:
Grenat pourpre saturé. Bouquet intense de fruits bleus et noirs avec un soupçon de poivre, sur des touches de bois de santal et d'épices. Bouche tendre et élégante, tannins légèrement granuleux, corps moyen. Un soupçon de chocolat au lait agrémente la finale concentrée aux arômes de prunes noires, de cassis et de graphite.

Va bien avec:
Délicieux avec de la viande de bœuf ou de gibier séchée à l'air, de l'autruche, tout comme des poissons de mer grillés et des viandes braisées.

Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Producteur:	Boekenhoutskloof Winery
Fabrication:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.0%
Raisins:	73% Syrah, 11% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cinsault, 1% Viognier
N° article:	0824124

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

The Chocolate Block

Swartland WO
Boekenhoutskloof Winery

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Classifications:	Tim Atkin 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Raisins:	73% Syrah, 11% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cinsault, 1% Viognier
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	12 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	14.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch