



## 2018 The Chocolate Block

Swartland WO, Boekenhoutskloof Winery

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Afrique du Sud

**Région:** Coastal Region

**Producteur:** Boekenhoutskloof

**Notation(s):** Tim Atkin 93/100

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** 69% Syrah, 13% Grenache, 9% Cinsault, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

**Référence:** 0824118

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **The Chocolate Block**

Swartland WO  
Boekenhoutskloof Winery

**Origine:** Afrique du Sud  
**Notation(s):** Tim Atkin 93/100  
**Cépage(s):** 69% Syrah, 13% Grenache, 9% Cinsault, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.