



2020 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.

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):	Score 18/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	73% Syrah, 11% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Référence:	0824120

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):	Score 18/20
Cépage(s):	73% Syrah, 11% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
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.