



## 2021 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.

### Note de dégustation:

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 agrémenté la finale concentrée aux arômes de prunes noires, de cassis et de graphite.

### 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):

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Cépage(s):** 74% Syrah, 10% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

**Référence:** 0824121

## 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):**  
**Cépage(s):** 74% Syrah, 10% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 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.