



## 2016 The Chocolate Block

Western Cape 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Afrique du Sud
<b>Région:</b>	Coastal Region
<b>Producteur:</b>	Boekenhoutskloof Winery
<b>Notation(s):</b>	Tim Atkin 93/100
<b>Elaboration:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Cépage(s):</b>	79% Shiraz, 11% Grenache Noir, 6% Cabernet Sauvignon, 3% Cinsault, 1% Viognier
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0824116075C6100

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

Taille: A7 74x105

### **The Chocolate Block**

Western Cape WO  
Boekenhoutskloof Winery

**Origine:** Afrique du Sud  
**Notation(s):** Tim Atkin 93/100  
**Traubensorte(en):** 79% Shiraz, 11% Grenache Noir, 6% Cabernet Sauvignon, 3% Cinsault, 1% Viognier  
**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 16 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.