



The Chocolate Block 2023

CHF 34.90 | 10 cl = CHF 4.65

Le nez révèle des notes intenses de cerise noire, de tabac, de café et de cardamome. En bouche, le Chocolate Block se montre complexe et juteux avec des arômes de prune mûre, de violette, d'olive noire, de clou de girofle et de réglisse. Les tanins sont élégants et fins. En fin de bouche, des notes de baies séchées, de goudron, de graphite et de fumée.

Producteur	Boekenhoutskloof
Type d'article	Vin rouge
Pays	Afrique du Sud
Région	Franschhoek
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Viognier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	210163
Accord mets et vins	Veau, Bœuf, Curry, Plats épicés



Vinification

La syrah et le cinsault sont élevés dans une combinaison de fûts de chêne français de 2.500 litres et de barriques. Le grenache est élevé dans 600L de demi-muid. Le cabernet sauvignon est le seul composant à être élevé en barriques neuves de chêne français. L'élevage dure entre 13 et 16 mois.

Terroir

Les raisins pour le Chocolate Block poussent sur les 140 hectares du Porseleinberg et du vignoble Goldmine. Le climat méditerranéen de Franschhoek convient parfaitement à ce blend rhodanien, appelé familièrement 'Châteauneuf-du-Cap'.

Histoire

Le premier millésime de The Chocolate Block a été produit en 2002. Quinze fûts de ce millésime ont été embouteillés et mis sur le marché en 2003. Aujourd'hui, on compte bien plus de 3000 fûts par millésime.

