



## The Chocolate Block 2023

Aromi intensi di ciliegie nere, tabacco, caffè e cardamomo al naso. Al palato, il Chocolate Block è complesso e succoso, con aromi di prugne mature, violette, olive nere, chiodi di garofano e liquirizia. I tannini sono eleganti e fini. Il finale presenta note di bacche secche, catrame, grafite e fumo.

|                                |                                                            |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Produttore                     | Boekenhoutskloof                                           |
| Categoria                      | Vino rosso                                                 |
| Paese                          | Sud Africa                                                 |
| Regione                        | Franschhoek                                                |
| Annata                         | 2023                                                       |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl                                                      |
| Gradazione alcolica            | 14.0 %                                                     |
| Temperatura di<br>degustazione | 16° - 18°                                                  |
| Invecchiamento                 | fino a 2035                                                |
| Vitigni                        | Syrah, Grenache, Cinsault,<br>Cabernet Sauvignon, Viognier |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                                           |
| Numero articolo                | 210163                                                     |
| Adatto a                       | Carne di vitello, Manzo, Curry, Piatti<br>picanti          |



### Vinificazione

Il Syrah e il Cinsault sono invecchiati in una combinazione di foudres e barriques di rovere francese da 2.500 litri. Il grenache viene maturato in demi-muid da 600 litri. Il Cabernet Sauvignon è l'unico componente invecchiato in barrique nuove di rovere francese. L'elevazione è tra i 13 e i 16 mesi.

### Terroir

Le uve per il Chocolate Block crescono nel vigneto Porseleinberg di 140 ettari e nel vigneto Goldmine. Il clima mediterraneo di Franschhoek è perfettamente adatto a questo blend del Rodano, conosciuto colloquialmente come "Châteauneuf-du-Kap".

### Storia

La prima annata di The Chocolate Block è stata prodotta nel 2002. Da questa annata sono state imbottigliate 15 botti che sono state immesse sul mercato nel 2003. Oggi si superano le 3000 botti per annata.

