

# DRINKS.

## Darling Cellars Chocoholic Pinotage 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40832121
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Cap-Occidental
Embouteilleur	Darling Cellars, Mamre Station, R315, Darling 7345, South Africa
Marque	Darling Cellars
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Les tons chocolatés dominants se combinent avec des notes de café, de vanille, de prunes, de cerises et de fumée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Pinotage
Étiquette	polychrome, ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Oui
Température	



de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	dessert, volaille, veau et bœuf, pizzas & pâtes, gibier

## Description

Du vin qui a le goût du chocolat? C'est du moins ce que suggère le nom du «Chocoholic Pinotage». L'idée est venue de l'équipe de Darling Wine Cellars en Afrique du Sud. La cave est située à moins d'une heure du nord du Cap, près de la côte ouest, où des vents frais soufflent les après-midis. L'élevage bovin prédomine dans la région; ce n'est que depuis 15 ans que la viticulture a gagné en importance. Les vignobles de Darling sont irrigués à 95%. Sur les sols secs poussent des "Bush Vines", c'est-à-dire des vignes dans leur forme originale et naturelle. Le feuillage des plants en forme de buisson fournit aux raisins l'ombre dont ils ont tant besoin. Quant aux racines, elles pénètrent dans le sol jusqu'à 20 m de profondeur. Les vignes sur pied sont idéalement adaptées aux zones sèches et chaudes et se trouvent donc principalement en Espagne, en Grèce ou en Afrique du Sud.

Le Chocoholic Pinotage est - comme son nom l'indique - fabriqué à partir du cépage Pinotage. Il a été créé en 1925 à l'université de Stellenbosch et se trouve encore presque exclusivement en Afrique du Sud. Ce cépage précoce et sucré se développe bien dans les vignobles secs et est généralement cultivé en tant que cépage unique. Pour le Chocoholic Pinotage, les raisins égrappés et écrasés fermentent pendant cinq à six jours, puis sont pressés. Mais avant cela, on laisse sécher une partie des raisins pendant huit à douze mois, afin de produire des arômes fruités encore plus concentrés. Comme attendu, le vin a surtout un goût de chocolat. Il est accompagné de notes de café torréfié, de prunes et de cerises. Le Chocoholic Pinotage peut être servi seul ou avec diverses spécialités de viande, de pâtes et de desserts à base de baies ou de chocolat.