

DRINKS.

Boekenhoutskloof The Chocolate Block 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70424121
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Cap-Occidental
Embouteilleur	Boekenhoutskloof Winery, Excelsior Rd, Franschhoek 7690, South Africa
Marque	Boekenhoutskloof
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Rond, complexe, puissant, fruité, épicé et chocolaté avec des tannins élégants.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 69% de Syrah, 13% de Grenache, 9% de Cinsault, 8% de Cabernet Sauvignon et 1% de Viognier
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Caractéristique	Valeur
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	viandes rouges

Description

L'histoire de la cave Boekenhoutskloof a commencé en 1993, lorsque la ferme située dans la région montagneuse à l'est de Stellenbosch a été achetée, restaurée et ses terres plantées avec différents cépages. Trois ans plus tard, le premier millésime était lancé sur le marché. Le premier millésime de The Chocolate Block est sorti en 2003. De nombreux secrets entourent la cuvée, qui est en grande partie élaborée à partir du cépage Syrah. Si le nom ne révèle pas grand-chose, on découvre lors de la dégustation que le vin emblématique est dominé par des notes de chocolat, qui sont complétées par des nuances de bois de chêne, de vanille, de tabac, de mûres, de prunes, de cuir, de poivre et de cerises. Les composants vinifiés séparément passent 13 à 16 mois dans des fûts en bois de différentes tailles, avant d'être assemblés pour former The Chocolate Block. Le vin rouge se sert de préférence avec du bœuf, du gibier ou de l'agneau, mais il doit être décanté environ une heure avant d'être dégusté.