

The Chocolate Block

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	79 % Syrah, 13 % Cabernet Sauvignon, 11 % Grenache Noir, 3 % Cinsault, 1 % Viognier
Appellation	Western Cape (WO)
Producteur	Boekenhoutskloof
Pays	Afrique du Sud
Région	Western Cape
Format	750 ml
Degré d'alcool	14,5 %
Température de service	16 °C
Disponible	Québec, Ontario, Colombie-britannique, Alberta, Manitoba, Terre-Neuve-et-Labrador
Statut SAQ	Spécialité approvisionnement continu

Terroir

Ce vin est produit à Franschhoek, dans la région de Paarl, par le viticulteur Marc Kent. La syrah provient de Malmesbury, un terroir unique avantage par des conditions de culture privilégiées, alors que les vignes s'enracinent profondément dans le sol d'ardoise et de granit, qui créent tension et dynamisme dans le vin, et produisent des concentrations optimales sur la robe, pour la saveur et la structure tannique. Le grenache noir, les plus vieilles vignes du pays, provient de Citrusdal : composé de sols sablonneux, c'est un terroir parfait pour la culture de ce cépage. Le cabernet-sauvignon et le viognier de Boekenhoutskloof sont cultivés biologiquement et le cinsault provient de vieilles vignes de Welbedacht, à Wellington, dans des sols de granite décomposé.

Vinification et vieillissement

La syrah reste la colonne vertébrale, le grenache noir apportant un fruité délicat et la finesse, le cinsault des notes florales et de fraise mûre et le cabernet-sauvignon confère une bonne adhérence et une structure tannique au mélange. Le grenache a été élevé dans des barriques de 600L afin de conserver ses arômes fruités et sa fraîcheur prononcée. Les autres cépages ont mûri dans des barriques de chêne français et dans 2 fûts de chêne français de 1 500 litres de deuxième et troisième remplissage, pendant 12 mois avant d'être soumis à une légère clarification et filtration de blanc d'œuf.

Caractéristiques

Le nez est expressif avec un parfum de cerises noires, de framboises épicées, de petits fruits noirs et de violette. Avec le temps, on y découvre une dimension rustique de cuir et de terre. La bouche est bien structurée avec des tanins élégants et souples, aux arômes de chêne épicés bien arrondis en mi-bouche. Voici un vin au style classique avec de beaux tanins intégrés et d'une belle acidité qui lui donne toute sa longueur. Son potentiel de garde est de huit ans.

Accords mets et vins

Idéal avec un filet mignon, des gibiers, de l'agneau et des viandes grillées.

Codes produits

Québec : 10703412, Ontario : 129353, Colombie-britannique : 224774, Alberta : 716428, Manitoba : 2534, Terre-Neuve-et-Labrador : 12074

