

ラベルコンテスト



【応募方法】

チョコレートブロックの白いラベルにオリジナルのメッセージ/イラストを描いて

SNS (ツイッター/Instagram/フェイスブック) に [#chocolateblockjapan](#) を一緒に付けて投稿して下さい。

- キャンペーン応募# (必須) : [#chocolateblockjapan](#) 任意# : #チョコレートブロック
 - プレゼント : 優秀作品の方には、ブーケンハーツクローフ社のフラグシップ、シラー2016 (税別小売価格8,100円) をプレゼント。当選者の方には3/1以降に直接連絡し、発送致します。
 - 応募締切 : 2023年2月28日
 - 対象 : 日本国内に住んでいる20歳以上の方なら誰 (消費者/酒販店/飲食店) でも可。
- ※お一人様何回でも応募/投稿できますが、過去の応募作品は対象になりません。上の写真は過去の受賞作品です。
- 問合せ : (株)マスタ info@masuda-jp.com 電話06-6882-1070

ザ・チョコレートブロック

Boekenhoutskloof The Chocolate Block

ヴィンテージごとにベストのブレンド比率を調整

赤・フルボディ 南アフリカ/スワートランド

品種 シラー 73% グルナッシュ 11% サンソー 8% カベルネソーヴィニオン 7% ヴィオニエ 1%

畑はスレート土壌と花崗岩でボディとミネラルを与える。グルナッシュは600Lの樽で熟成することでフレッシュな果実の風味を維持するようにした。カベルネソーヴィニオンはフレンチオークの新樽で熟成。その他の品種は2年目、3年目のフレンチオークと2500Lの大樽で熟成。トータルの熟成期間は12か月。熟したプラム、ブラックチェリー、赤系果実、黒系果実、ブラックオリーブ、ココア、ミント、スパイスなど複雑な香り。フレッシュで心地良い酸味、凝縮した豊かな果実味、洗みは細やかで洗練されている。しっかりしたボディで、リッチでなめらかなタッチ。複雑でそれぞれの品種がバランス良く調和された優れたワイン。余韻も長く、綺麗にまとまっている。シラーは濃厚な果実味とスパイスの風味を、グルナッシュは繊細で洗練されたピュアな果実味を、サンソーはフローラルで熟したストロベリーの風味を、カベルネソーヴィニオンはしっかりした洗みと骨格をワインに与えている。

[Tim Atkin Report 2021'] 2020VT : 92 Point

[Tim Atkin Report 2019'] 2018VT : 92 Point

[Platter SA 2022'] 2020VT : 4.5 STAR 94Point

VT:2020年 JAN:6002039007665 AL:14.6% 750ml×6 ¥4,700