



2016 Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale, Pirramimma Wines

Un Australien opulent de Geoff Johnston

Description:

Geoff Johnston représente la troisième génération à la tête de l'un des domaines les plus anciens et les plus célèbres du sud de l'Australie. Alexander Campbell Johnston, son grand-père, a acquis les terres dans la McLaren Vale en 1892 pour fonder le domaine qu'il a nommé «Pirramimma». En langue aborigène, cela signifie «la lune et les étoiles». Ses vins, notamment, ceux issus de la gamme White Label, remportent des prix internationaux prestigieux.

Note de dégustation:

Pourpre typique, presque noir. Le parfum séduisant qui révèle déjà l'intensité gourmande des baies noires, s'accompagne de nuances de chocolat noir, d'herbes et de délicates notes toastées de barrique. Dans le verre l'équilibre est presque idéal entre l'opulence des arômes de mûres, de cassis et de prunes confites et la note vivifiante typique d'herbes fraîches. Un vin fruité, intense et velouté, d'une texture et d'une longueur incroyables. Les tanins de grande qualité sont veloutés et tendres. Finale longue et persistante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les fromages corsés, le rosbif, les plats au grill ainsi que l'agneau sous toutes ses formes. Vous l'apprécierez aussi avec la chasse et les viandes braisées.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Australie
Région:	South Australia
Sous-région:	McLaren Vale
Producteur:	Pirramimma
Notation(s):	Score 19/20, AWC Vienna Silver/1
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0170216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale
Pirramimma Wines

Origine: Australie
Notation(s): Score 19/20, AWC Vienna Silver/1
Cépage(s): 100% Shiraz
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.