



2017 Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale, Pirramimma Wines

Le chouchou australien des clients

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 impénétrable, presque noir. Les fines herbes marquent le bouquet aux nuances opulentes de baies noires et de chocolat noir, sur de délicates touches toastées de barrique. En bouche on retrouve le fameux équilibre entre le fruit généreux des mûres, du cassis et de prunes compotées et la note rafraîchissante si typique d'herbes fraîches. D'une grande générosité, sa texture est veloutée et intense et ses tannins délicats et tendres. Ce producteur phare d'Australie nous offre un des meilleurs vins de Shiraz, puissant et long en bouche.

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
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	85.3% Shiraz, 6.4% Tannat, 5% Mourvèdre, 3.3% Malbec
Référence:	0170217

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
Cépage(s): 85.3% Shiraz, 6.4% Tannat, 5% Mourvèdre,
3.3% Malbec
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 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.