2018 Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale, Pirramimma Wines

Le chouchou australien des clients signé 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 impressionnant, presque noir. Incroyable bouquet aux notes opulentes de baies noires et aux nuances aériennes de fines herbes, de café et de chocolat noir, sur de subtiles touches fumées et toastées de barrique. On retrouve en bouche toute la promesse du nez : des mûres juteuses, des prunes marinées et du cassis, tout en fraîcheur et vivacité, viennent se greffer des nuances typiques d'eucalyptus et de menthe, sur des tannins très tendres et veloutés et une magnifique texture. Le fruit est au centre de ce superbe Shiraz, intense et complexe, de grande facture, persistant jusque dans la longue finale.

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
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Shiraz, Tannat, Mourvèdre, Malbec
Référence:	0170218

MÖVENPICK
VINS

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):	Shiraz, Tannat, Mourvèdre, Malbec
Apogée:	jusqu'en 2028
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch