



## 2020 Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale, Pirramimma Wines

Un Syrah australien absolument divin

### 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 grandpère, 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»

### Note de dégustation:

Pourpre impénétrable. Les baies noires marquent le bouquet ouvert aux notes de chocolat, de fines herbes fraîches et de noix. En bouche, il est équilibré, incroyablement fruité, avec des arômes opulents de mûres, de prunes compotées et de cassis, sur des belles nuances d'herbes aromatiques typiques du terroir, velouté et doux avec une texture et une longueur en bouche formidables.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Australie
<b>Région:</b>	South Australia
<b>Sous-région:</b>	McLaren Vale
<b>Producteur:</b>	Pirramimma
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	87.63% Shiraz, 12.37% Tannat
<b>Référence:</b>	0170220

## 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):** 87.63% Shiraz, 12.37% Tannat  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 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.