

BIO



D'ARENBERG VINEYARDS
MCLAREN VALE
D'ARRYS ORIGINAL



Cépages :

- Grenache
- Syrah



Vinification :

Fermenté en vieilles barriques de chêne Français et Américain



Terroir :

Sols drainants constitués de chaux, formé par le calcaire et le reste de la faune marine locale.



Dégustation :

Le d'Arrys montre une couleur pourpre, bien foncée. Le nez exprime des arômes d'épices, de cannelle, d'eucalyptus. Au palais on retrouve ces arômes ainsi que des aspects fruités de cerises et de baies.



Accords mets /vin :

Plats à base de viande épicée et aussi un risotto à la truffe !