



D'ARENBERG VINEYARDS THE HERMIT CRAB



Cépages :

- Viognier 55%
- Marsanne 45%



Dégustation :

The Hermit crab est un vin corsé ; en bouche, on découvre ce mélange céleste de gingembre confit et de nectarine blanche, suivi des notes spécifiques au Marsanne, plus complexes, de papaye verte, de pistache et de nombreux fruits à noyaux. Le tout se termine sur une délicate note de noisette.



Vinification :

Vendange manuelle. Fermentation dans des tonneaux de chênes français et américain.



Terroir :

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



Accords mets/vin :

Apéritif, charcuteries, carpaccio de poissons, poissons en sauce.