



Terroir Daronton, AOC Côtes du Rhône Villages, Rouge, 2023

AOC Côtes du Rhône Villages, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

« A l'origine 13 noms... ceux des fondateurs qui se sont réunis puis ont rassemblé une équipe d'œnologues experts pour créer une signature de confiance des vins de la Vallée du Rhône. C'est en assemblant une partie de leurs noms qu'est né "DARONTON". »

LE MILLÉSIME

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

TERROIR

Les vignes s'enracinent sur des terrasses et des plaines composées d'alluvions.

VINIFICATION

Traditionnelle avec cuvaison d'environ 15 jours. Maîtrise de la température de vinification entre 28 et 30°C

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Le nez est frais, alliant notes de cassis et de petits fruits rouges croquants. La bouche est ample avec des tanins fondus. L'ensemble est équilibré et gourmand.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec une salade, un magret de canard rôti ou encore des fromages à pâtes dures.



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

