



Terroir Daronton - Bio, Côtes du Rhône, Rouge, 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

A l'origine 13 noms... ceux des fondateurs qui se sont réunis puis ont rassemblé une équipe d'oenologues 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". Les cuvées "bio" mettent spécialement en lumière nos Artisans Vignerons qui sont certifiés "Agriculture Biologique".

LE MILLÉSIME

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

TERROIR

Sols calcaires en surface et argiles plus en profondeur.

VINIFICATION

Légère macération pré-fermentaire à froid afin de préserver les arômes. Vinification privilégiant le fruit; températures de fermentation contrôlées à 25°C. Remontages biquotidiens & délestages.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Carignan

Contient des sulfites.

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Le nez est fin et délicat. La bouche douce et onctueuse avec des notes de fruits noirs, cannelle et les tanins se font discrets et joliment fondus en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Volaille grillée, salade gourmande, planche de charcuterie...



Rhonea
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.

