



Terroir Daronton, AOC Côtes du Rhône Villages Visan, Blanc, 2023

AOC Côtes du Rhône Villages Visan, 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

Vignoble en coteaux d'une trentaine d'années qui s'enracinent orientés Sud-Ouest. Situé de 250 à 300 mètres d'altitude, il est composé d'un sol argilo-calcaire avec micro-zones sableuses.

Climat méditerranéen avec des étés chauds et secs. Mais de par sa position septentrionale, le vignoble est aussi largement influencé par un climat continental, dont le Mistral en est un acteur majeur. Les hivers sont ainsi plus froids qu'au Sud du département. L'ensemble confère ainsi une qualité sanitaire au vignoble.

Vignoble mené en gobelets et double cordon de Royat au rendement de 35 hl/ha et d'une densité de 4000 à 4500 pieds/ha.

VINIFICATION

Raisins ramassés et pressés pour en extraire le jus avant la fermentation vinification traditionnelle par pressurage direct. Maîtrise des températures entre 14° et 17°C. avec un remontage à l'abri de l'air

ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton

CÉPAGES

Viognier, Grenache blanc, Roussanne

13 % VOL.

DÉGUSTATION

Robe brillante jaune pâle à reflets verts. Nez : fruits à chair blanche et agrumes avec une touche florale. En bouche, belle fraîcheur et minéralité. Long et équilibré.

ACCORDS GOURMANDS

Servir frais à l'apéritif, ou sur des coquillages, des poissons grillés, des viandes blanches en sauce, ou plus surprenant, un fromage de chèvre de caractère.



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.

