



Terroir Daronton, Ventoux, Rosé, 2024

AOC Ventoux, 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". »

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

Collines sableuses et légères, coteaux de safres et terrasses d'éboulis anciens.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et foulés à leur arrivée en cave. Vinification à 15-16°C. visant à révéler en douceur tous les arômes du fruit.

CÉPAGES

Grenache 75%, Cinsault 15%, Carignan 10%

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Le nez est fin, sur les fruits. La bouche est fine et douce, dans une finale franche et rafraîchissante.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, planches de charcuterie et fromages, salades estivales, poissons grillés.



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.

