





Terroir Daronton, Côtes du Rhône Villages Visan, Rouge, 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'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

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

Sol riche en galets ou graves calcaires sur coteaux exposés Sud-Est.

À LA VIGNE

Sélections de parcelles sur les meilleurs terroirs de l'appellation. Taille courte en gobelet libre ou gobelet palissé pour le Grenache et Mourvèdre et cordon de Royat pour la Syrah. Densité de plantation 4000 pieds/ha.

VINIFICATION

Vinification Traditionnelle, cuvaison de 12 à 15 jours. Maîtrise de la température de vinification entre 28 et 30°C.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

Contient des sulfites.

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Belle robe pourpre, notes de cassis, de violette et d'épices. En bouche, vin rond, bien structuré, avec des tanins très fins.

ACCORDS GOURMANDS

Servir chambré (16 - 18°C) sur les viandes rouges grillées, en particulier, mais il accompagnera aussi avec noblesse les meilleurs plats.



