



Terroir Daronton - Bio, AOC Vacqueyras, Blanc, 2022

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Le Terroir a un nom : Daronton



PRÉSENTATION

Terroir Daronton - du nom de ses fondateurs - se veut la plus belle expression des terroirs de la Vallée du Rhône.
Chaque cuvée est élaborée à partir d'un assemblage de cépages et de sols, permettant de donner l'expression la plus fidèle de chaque appellation pour des vins expressifs et fruités.

SITUATION

Âge moyen des Vignes : 25 ans

TERROIR

Ce Cru Vacqueyras s'exprime à travers l'assemblage de différentes parcelles situées sur les Garrigues de Sarriens composées de galets roulés en surface, de safres et d'argiles en profondeur.

VINIFICATION

Récolte à maturité optimale pour une fraîcheur naturelle du raisin.
Pressurage direct, débordage à froid 8 à 10°C.
Sélection des jus clair pour une fermentation à 17°C pendant 10 jours.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines en cuve inox avec batonnage tous les 15 jours.
Mise en bouteille au printemps.

CÉPAGES

Viognier 45%, Roussanne 32%, Grenache blanc 17%, Clairette 6%

DÉGUSTATION

Le nez, intense, est marqué par les fleurs blanches délicates évoluant sur des notes de fruits exotiques. En bouche, ce vin exprime matière et rondeur, beaucoup de présence et de caractère pour ce vin racé.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est idéal à l'apéritif, ou sur un poisson au beurre blanc, une truite meunière ou une salade gourmande.



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.

