



Terroir Daronton, Vacqueyras, Rouge, 2023

AOC Vacqueyras, 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

Vignes situées sur le secteur de la Ponche & des Garrigues. Sols sablo-argileux recouverts de galets roulés.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec cuvaision courte d'environ 15j. Fermentation à température contrôlée avec remontages plusieurs fois par jour. Elevage en cuve béton pendant 6 à 8 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Robe rouge profond. Le nez est sur les fruits (cerise noire, mûre...). Quelques nuances épicées complètent la bouche. Les tanins sont souples et l'ensemble bien structuré.

ACCORDS GOURMANDS

Osso bucco, aubergines à la plancha, pizza végétarienne...



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.

