



Terroir Daronton, Beames de Venise, Rouge, 2023

AOC Beames de Venise, 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 contrastes ! Des températures chaudes au début de l'hiver, puis un retour à la normale jusqu'en février ; le printemps s'est caractérisé par une sécheresse persistante et de forts vents, suivis de pluies régulières jusqu'à fin juin. Nos partenaires vignerons ont beaucoup travaillé dans les vignobles pour préserver les raisins. Au début des vendanges, les baies étaient saines et bien mûres, promettant l'un des meilleurs millésimes de la dernière décennie.

TERROIR

Marnes et gypses du Trias et sables blonds du Miocène.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid pendant 6 jours (10°C). Remontages et délestages à froid. Les fermentations sont menées entre 25°C et 27°C pour une cuvaison d'environ 15 jours.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Robe rouge soutenue. Le nez évoque les fraises de bois, la cerise et la vanille. La bouche est ample et souple.

ACCORDS GOURMANDS

Pot-au-feu, légumes marinés à la plancha, tofu grillé aux aubergines



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beames 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.

