



Terroir Daronton - Les Grès, AOC Beauves de Venise, Rouge, 2022

AOC Beauves de Venise, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

En réunissant un collectif de 388 exploitations familiales d'artisans-vignerons au coeur du Massif des Dentelles de Montmirail, Rhonéa rassemble un des plus riches terroirs viticoles du Rhône appelé Daronton, du nom de ses fondateurs il y a près de trois générations. Issu d'un volcanisme froid il y a 60 millions d'années, les Dentelles de Montmirail se composent d'une mosaïque de roches salées, d'argiles bleues et de roches calcaires qui apportent aux vins un caractère puissant, élégant et profond. Ces couches de sédiments, emprisonnées à plusieurs kilomètres sous terre, resurgissent à la surface pour former un terroir unique au monde.

SITUATION

Âge moyen des Vignes : 30 ans
Altitude : 250m

TERROIR

Ce vin est né sur des sols composés de marnes, de gypses, de Trias et de sables blonds du Miocène. Sur ces sols riches en oligoéléments sont privilégiés des grenaches aux profils croquants pour beaucoup de fraîcheur.

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 en moyenne de 15 jours.

ÉLEVAGE

Élevage traditionnel en cuves béton pendant 8 mois. Nous avons assemblé ce vin dans nos chais pour qu'il exprime la grande diversité de ses arômes de fruits rouges et fruits frais tout en préservant une bouche onctueuse.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

DÉGUSTATION

Une couleur rouge soutenue pare ce Beauves de Venise avec des reflets violines. Le nez évoque la myrtille, la cerise et la vanille. La bouche est ample et souple.

ACCORDS GOURMANDS

L'ensemble est harmonieux et accompagnera à merveille la cuisine traditionnelle, des légumes et même les inspirations de la cuisine moderne.

