



Terroir Daronton, Côtes du Rhône, Rosé, 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

A l'origine 13 noms... ceux des fondateurs qui se sont réunis puis ont rassemblé une équipe d'œnologues experts pour créer une signature de confiance des vins de la Vallée du Rhône. C'est en rassemblant une partie de leurs noms qu'est né DARONTON.

LE MILLÉSIME

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

TERROIR

Sols calcaires en surface et argiles plus en profondeur.

VINIFICATION

100% de la vendange est éraflée et légèrement foulée. Recherche de jus clairs et très expressifs, décantés à température contrôlée (12°C) puis mis en fermentation à basse température.

ÉLEVAGE

Élevés sur lies fines avant embouteillage précoce pour préserver la fraîcheur des arômes.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Cinsault

Contient des sulfites.

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Notes délicates de pamplemousse, citron et rose au nez. En bouche, l'attaque est fraîche. L'ensemble est d'une grande finesse.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, grillades, salades estivales et fromages doux.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

"Concours 2025"

Concours Général Agricole Paris Médaille d'or, 23/02/2025



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.

