Terroir Daronton, Côtes du Rhône, Rouge, 2023

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'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

Sols calcaires en surface et argiles en profondeur.

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité. Légère macération pré-fermentaire à froid. Vinification privilégiant le fruit avec des températures de fermentation à 25°C et des remontages biquotidiens, en alternance avec des pigeages. Le vin est ensuite élevé 6 mois en cuves avant mise en bouteille.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Contient des sulfites.

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Robe d'un rouge intense avec de jolis éclats violines. Au nez, de jolies notes de fruits noirs (mûres, cassis) et d'épices (poivres blancs et noirs, cannelle...). La bouche est dense avec des tanins charpentés mais fondus.

ACCORDS GOURMANDS

Volaille grillée, salade du Périgord, planche de charcuterie & fromages.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or
Concours Général Agricole Paris Médaille d'or, 26/02/2024

Argent
Concours Mondial de Bruxelles Argent, 21/06/2024

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.

G16CAF