



## Terroir Daronton, Côtes du Rhône Villages Visan, Blanc, 2024

AOC Côtes du Rhône Villages Visan, 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 assemblant 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

Vignoble en coteaux d'une trentaine d'années qui s'enracinent orientés Sud-Ouest. Situé de 250 à 300 mètres d'altitude, il est composé d'un sol argilo-calcaire avec micro-zones sableuses.

Climat méditerranéen avec des étés chauds et secs. Mais de par sa position septentrionale, le vignoble est aussi largement influencé par un climat continental, dont le Mistral en est un acteur majeur. Les hivers sont ainsi plus froids qu'au Sud du département. L'ensemble confère ainsi une qualité sanitaire au vignoble.

Vignoble mené en gobelets et double cordon de Royat au rendement de 35 hl/ha et d'une densité de 4000 à 4500 pieds/ha.

### VINIFICATION

Raisins ramassés et pressés pour en extraire le jus avant la fermentation vinification traditionnelle par pressurage direct. Maîtrise des températures entre 14° et 17°C. avec un remontage à l'abri de l'air

### ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton

### CÉPAGES

Grenache blanc 40%, Roussanne 30%, Viognier 30%

Contient des sulfites.

### SERVICE

11-14°C

### DÉGUSTATION

Robe brillante jaune pâle à reflets verts. Nez : fruits à chair blanche et agrumes avec une touche florale. En bouche, belle fraîcheur et minéralité. Long et équilibré.

### ACCORDS GOURMANDS

Servir frais à l'apéritif, ou sur des coquillages, des poissons grillés, des viandes blanches en sauce, ou plus surprenant, un fromage de chèvre de caractère.



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.



1/1

15J51F