Terroir Daronton, Côtes du Rhône, Blanc, 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'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

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 argileux en profondeur, assurant un bon drainage tout au long de l'année.

VINIFICATION

Légère macération pelliculaire de quelques heures puis les raisins préalablement égrappés et foulés sont pressurés. Les jus obtenus sont débourbés à froid, par simple décantation naturelle. La fermentation se déroule à température contrôlée (17°C).

ÉLEVAGE

Sur lies fines pendant trois mois avant un embouteillage dès le printemps pour capturer la fraîcheur des arômes.

CÉPAGES

Grenache blanc, Viognier, Roussanne

Contient des sulfites.

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Nez suave, à dominante florale. Bouche fraîche et désaltérante, sur des tonalités fruitées d'agrumes. L'ensemble est équilibré et friand.

ACCORDS GOURMANDS

Risotto de crevettes, poulet rôti aux herbes de Provence, Poke Bowl de légumes, ceviche de daurade...

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or

Concours Bettane&Desseauve Prix Plaisir 2025 Or, 04/04/2025

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.

IMS1YF