



Terroir Daronton, Ventoux, Blanc, 2024

AOC Ventoux, 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

Terroir Daronton Ventoux s'enracine sur 3 types de sols différents qui lui donnent un caractère unique et suave : des collines sableuses et légères, des coteaux de safres, mélange de sédiments grésos-sableux, et des terrasses d'éboulis anciens très propices à la culture de la vigne.

VINIFICATION

Refroidissement de vendange afin de préserver les arômes et la couleur. Légère macération avant pressurage. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulées. Élevage court en cuve avant mise en bouteille.

CÉPAGES

Grenache blanc, Vermentino, Clairette

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Au nez de belles notes d'agrumes. La bouche est souple et d'une belle fraîcheur. Un style léger et élégant.

ACCORDS GOURMANDS

Il est idéal à l'apéritif, sur les poissons, les fruits de mer et les fromages de chèvre frais, ou avec une ratatouille froide.



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.

