



Terroir Daronton, Ventoux, Rouge, 2023

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

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

Collines sableuses et légères, coteaux de safres (mélange de sédiments grésosableux), et terrasses d'éboulis anciens.

VINIFICATION

Récolte à maturité optimale. Les raisins sont égrappés et pressés. Vinification à température contrôlée visant à révéler en douceur les arômes du fruit.

ÉLEVAGE

Élevage court en cuve inox thermorégulées et mise en bouteille précoce.

CÉPAGES

Grenache 50%, Syrah 40%, Carignan 10%

Contient des sulfites.

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Nez de fruits rouges et d'épices. Une belle longueur en bouche vient souligner des saveurs intenses d'épices.

ACCORDS GOURMANDS

Poulet rôti, escalopes milanaises, pâtes à la bolognaise...



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.

