

Terroir Daronton - 11.5% - Côtes du Rhône, Rouge, 2025

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

2025 est un millésime précoce et contrasté : après une sécheresse intense suivie de pluies bienvenues, la vigilance et le tri minutieux ont permis de préserver une belle qualité. Les vins se distinguent par leur équilibre, leur précision et une expression aromatique prometteuse.

TERROIR

Sol de galets roulets & calcaires sur coteaux exposés Sud-Est.

VINIFICATION

A l'arrivée en cave, les raisins sont délicatement pressés. Vinification à température contrôlée pour une extraction en douceur, sur le fruit. La désalcoolisation s'effectue en fin de fermentation par distillation à froid, sans ajout d'élément externe, pour préserver la structure et les arômes du vin.

CÉPAGES

Carignan, Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE

12-14°C





DÉGUSTATION

Jolie robe rouge aux intenses reflets rouges. Au nez, un panier de fruits rouges aux notes de groseille, cerise et fraise. La bouche est gourmande et les tanins sont souples.

ACCORDS GOURMANDS

Un vin rouge cosmopolite pour les cuisines du monde : tapas, BBQ, carpaccio, planches de charcuterie et fromages... tout le plaisir d'un vin d'artisan-vigneron, la légèreté en plus !



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise - France
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.

