



## Terroir Daronton, Gigondas, Rouge, 2022

AOC Gigondas, 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

Une année pleine de challenge ! Confrontées à des conditions de sécheresse extrême, les vignes ont fait preuve d'une capacité de résilience impressionnante. Après les vendanges, les premières dégustations ont levé toutes les inquiétudes. En termes de qualité, 2022 s'annonce comme un grand millésime.

### TERROIR

Vignes situées dans les quartiers du Grand Montmirail, du Prébayon et du Col du Cayron, sur des terrasses d'argiles profondes, de calcaires et de grès jusqu'à 500m d'altitude.

### VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale. En début de fermentation, délestage à froid puis remontage 4 fois par jour. Cuvaison longue de 20 jours à température régulée entre 27 et 30°C. Fin de cuvaison en "cocotte"

### ÉLEVAGE

8 à 10 mois en cuve béton.

### CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

Contient des sulfites.

### SERVICE

16-18°C.

### DÉGUSTATION

Le nez est riche d'arômes de garrigue, de fruits rouges et noirs mûrs. La bouche est ample et soyeuse. Les tanins sont bien enrobés.

### ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau de 7h, rôti de boeuf, ratatouille, ribs...



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.

