



Terroir Daronton, AOP Ventoux, Rosé, 2023

AOP 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 et terrasses d'éboulis anciens.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et foulés à leur arrivée en cave. Vinification à 15-16°C. visant à révéler en douceur tous les arômes du fruit.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Carignan 16%, Cinsault 14%

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Le nez est fin, sur les fruits. La bouche est fine et douce, dans une finale franche et rafraîchissante.



CVR
228 route de Carpentras, 84190 Beaufort de Venise

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/1

T55C1F