



Terroir Daronton, AOC Gigondas, Rouge, 2021

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Le Terroir a un nom : Daronton



PRÉSENTATION

Terroir Daronton - du nom de ses fondateurs - se veut la plus belle expression des terroirs de la Vallée du Rhône.

Chaque cuvée est élaborée à partir d'un assemblage de cépages et de sols, permettant de donner l'expression la plus fidèle de chaque appellation pour des vins expressifs et fruités.

SITUATION

Âge moyen des Vignes : 60 ans

Altitude du Vignoble : Entre 300 et 500 mètres

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

Élevage traditionnel de 8 à 10 mois en cuve béton.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: inférieur à 2 g/l

14 % VOL.

SERVICE

16-18°C.

DÉGUSTATION

Belle robe sombre. Nez puissant et complexe de fruits rouges, d'épices et de sous-bois. La bouche est veloutée, sur les fruits rouges mûrs et les épices douces.

ACCORDS GOURMANDS

Pavé de boeuf et gratin dauphinois, poêlée de cèpes, gigot d'agneau et fromages relevés.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Concours des vins d'Orange Or



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.

