



Terroir Daronton, Vacqueyras, Blanc, 2024

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

A l'origine 13 noms... ceux des fondateurs qui se sont réunis puis ont rassemblé une équipe d'œnologues 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

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

TERROIR

Assemblage de cépages issus principalement du plateau de la Ponche, composé d'argile et de limons.

VINIFICATION

Récolte à maturité optimale et aux heures les plus fraîches de la journée. Macération pelliculaire à froid (10°) pour extraire le fruité et la rondeur.

ÉLEVAGE

10% de la cuvée est fermentée et élevée en fût de chêne neuf jusqu'au printemps.

CÉPAGES

Contient des sulfites.

Viognier, Roussane, Marsanne

SERVICE

11-14°C

DÉGUSTATION

Nez intense de fleurs blanches délicates évoluant sur des notes de fruits exotiques. En bouche, bel équilibre entre vivacité et rondeur pour un vin racé.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, poisson au beurre blanc, truite meunière, volaille à la crème, salade estivale.



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.

