



Terroir Daronton, AOC Côtes du Rhône Villages Sablet, Blanc, 2019

AOC Côtes du Rhône Villages Sablet, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

En réunissant un collectif de 388 exploitations familiales d'artisans-vignerons au coeur du Massif des Dentelles de Montmirail, Rhonéa rassemble un des plus riches terroirs viticoles du Rhône appelé Daronton, du nom de ses fondateurs il y a près de trois générations. Issu d'un volcanisme froid il y a 60 millions d'années, les Dentelles de Montmirail se composent d'une mosaïque de roches salées, d'argiles bleues et de roches calcaires qui apportent aux vins un caractère puissant, élégant et profond. Ces couches de sédiments, emprisonnées à plusieurs kilomètres sous terre, ressurgissent à la surface pour former un terroir unique au monde.

TERROIR

Situé au pied du Massif des Dentelles de Montmirail, le vignoble de Sablet s'étend au coeur du Vaucluse sur des sols d'argiles rouges mélangées à des galets roulés. Nos vignes s'étendent sur des pentes douces à l'exposition idéale pour de beaux raisins gorgés de sucres et de fraîcheur.

VINIFICATION

Les grains sont minutieusement sélectionnés à la main et avec une grande rigueur. Suivi par un pressurage direct et une macération pelliculaire.

ÉLEVAGE

L'élevage du vin est effectué en cuve pour préserver la fraîcheur puis en bouteille.

CÉPAGES

Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Viognier

DÉGUSTATION

De douces notes de miel, d'abricot et de genévrier viendront se mêler à la dégustation sur une trame de fraîcheur et de finesse.

ACCORDS GOURMANDS

Il s'accordera avec le poisson sauvage de rivière, les ravioles, les risottos, les crêpes, les quenelles, une salade tahitienne ou encore une terrine légère et fraîche, d'écrevisses par exemple. Très agréable sur les fromages, l'essayer avec un banon par exemple, c'est l'adopter définitivement!



