bodega
DUSSART · PEDRÓN
C/ Saliente nº12, Los Pedrones
46355 (Requena -Valencia)
BENOÎT DUSSART
+34 722 270 944
+33 698 293 289
bodegadussartpedron@gmail.com

Le Vermentine 2024



93 puntos Parker añada 2023
94 puntos Parker añada 2024

VARIEDAD: Vermentino 100%

EL TERROIR
Paraje: Florante (Los Pedrones - Requena)
Altitud: 700 metros.
Clima: Continental suavizado por influencia del Mediterráneo.
Suelo: Arcilo-calcareo y arenoso.
Viñedo: Ecológico 8 años.
Sistema de conducción: espaldera en secano.
Vino Ecológico

ELABORACIÓN
Vendimia manual en cajas de 15 kg con una primera selección de los racimos en el campo. En la bodega, segunda selección de la uva, despalillado, estrujado, prensado y desfangado en frio, fermentación con sus levaduras autóctonas a temperatura controlada en depósitos inoxidable. A continuación se sulfita para guardar la frescura e impedir la FML. Crianza de 5 meses en barricas usadas de roble francés con sus lias finas. Este vino se ha estabilizado naturalmente, no ha sido clarificado, ni filtrado durante su elaboración. Producción limitada a 1500 botellas

CATA
Es un vino de color amarillo pajizo claro. La nariz es muy compleja con notas florales, de pera, fruta blanca de hueso, piña con un fondo cítrico acompañado por matices de la madera. En boca es afrutado, voluminoso, equilibrado y mineral con un final largo.

MARIDAJE
Ideal para acompañar un ajo arriero, pescado graso, carne blanca con salsa o quesos curados.

Servir preferentemente a una temperatura de 12ºC.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12% Vol.