

bodega  
**DUSSART · PEDRÓN**

C/ Saliente n°12, Los Pedrones  
46355 (Requena -Valencia)

**BENOÎT DUSSART**  
+34 722 270 944  
+33 698 293 289



bodegadussartpedron@gmail.com



91 points Parker millésime 2017  
91+ points Parker millésime 2018  
92 points Parker millésime 2019

*Le Bobal*

**2021**

**CEPAGES:** Bobal 100%

#### **LE TERROIR**

Site: Realta (Los Pedrones-Requena-Valencia)

Altitude: 740 mètres

Climat: Continental adouci par l'influence de la Méditerranée.

Sol: Argilo-calcaire

Vignoble: bio de 75 ans conduit en gobelet sans irrigation.

**AOC** D.O. Utiel Requena

#### **ELABORATION**

Vendanges manuelles en cagettes de 15 kg avec une première sélection des grappes dans la vigne. Au chai, deuxième tri des raisins, éraflage et foulage. Macération pelliculaire à froid de 4 jours puis fermentation avec ses propres levures indigènes pendant 4 jours à température contrôlée. Elevage de 8 mois en fûts de chêne français et en amphores avec plusieurs soutirages. Vin non clarifié, non filtré, stabilisé naturellement et légèrement sulfité avant embouteillage. Cuvée limitée à 1830 bouteilles.

#### **DEGUSTATION**

Vin d'un rouge profond avec quelques reflets violacés. Le nez est très propre avec des arômes de fruits noirs accompagnés des arômes toastés du fût. En bouche c'est un vin frais et très fruité avec des tanins bien ronds et une bonne longueur.

#### **ACCOMPAGNEMENT**

Idéal pour accompagner les viandes en sauce, viandes rouges, paëlla ou fromage à pâte dure. Servir de préférence à une température de 18°C.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** 14% Vol.