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



93 points Parker millésime 2023
94 points Guía Peñin millésime 2023

Le Bobal 2023

CEPAGES: Bobal 100%

LE TERROIR
Site: Realta (Los Pedrones-Requena-Valencia)
Altitude: 740 mètres
Climat: Continental adoucit par l'influence de la Méditerranée.
Sol: Argilo-calcaire
Vignoble: bio de 77 ans conduit en gobelet sans irrigation.

AOC D.O. Utiel Requena / **Vin Bio**

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 3 jours à température contrôlée. Elevage de 8 mois en vieux fûts de chêne français avec plusieurs soutirages. Vin non clarifié, non filtré, stabilisé naturellement et légèrement sulfité avant embouteillage. Cuvée limitée à 4200 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 18ºC.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 13% Vol.