

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 2018)

92 points Parker (millésime 2019)

*Le Cencibel* 2020

**CEPAGE :** Tempranillo 100%

#### LE TERROIR

Site: Cañada tio Pedro (Los Pedrones-Requena-Valencia)

Altitude: 670 mètres

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

Sol: Argilo-calcaire

Vignoble: bio de 32 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 les levures indigènes pendant 6 jours à température contrôlée. Elevage de 8 mois en fûts de chêne français avec plusieurs soutirages. Vin non clarifié, non filtré, stabilisé naturellement et légèrement sulfité avant embouteillage. Cuvée limitée à 1650 bouteilles.

#### DEGUSTATION

Vin de couleur rubis avec des reflets violacés. Le nez est très propre sur des arômes de fruits murs, cerises, prunes. En bouche c'est un vin fin et élégant, très fruité avec des tanins soyeux et beaucoup de fraîcheur.

#### ACCOMPAGNEMENT

Idéal pour accompagner des tranches de jambon ibérique, des viandes rouges ou des côtelettes d'agneau à la plancha.

Servir de préférence à une température de 18°C.

**DEGRE ALCOOLIQUE** 14% Vol.