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



92+ points Parker

Le Cencibel 2021

LE TERROIR
Site: Cañada tio Pedro (Los Pedrones-Requena-Valencia)
Altitude: 670 mètres
Climat: Continental adoucit par l'influence de la Méditerranée.
Sol: Argilo-calcaire
Vignoble: bio de 33 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 1200 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 fraicheur.

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 18ºC.

DEGRE ALCOOLIQUE 14% Vol.