

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



92 points Peñin

91 points Parker (millésime 2019)

Le Grenache

2020

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 45 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 8 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 1550 bouteilles.

DEGUSTATION

Vin de couleur rouge cerise. Le nez est très propre avec des arômes de fruits rouges comme la cerise fraîche, framboise, fraise accompagnés des arômes torréfiés du fût. En bouche c'est un vin élégant et très fruité avec des tanins bien fondus et une bonne acidité qui lui apporte de la fraîcheur.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal pour accompagner les entrées, salades, viandes blanches ou même une paella aux homards. Servir de préférence à une température de 18°C.

DEGRE ALCOOLIQUE 14.5% Vol.