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)

Le Grenache 2023

CEPAGE : Grenache noir 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 48 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 les levures indigènes pendant 8 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 1800 bouteilles.

DEGUSTATION
Vin de couleur rouge cerise. Le nez est très propre avec des arômes de fruits rouges comme la cerise fraiche, 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 fraicheur.

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

DEGRE ALCOOLIQUE 14% Vol.