

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 2019
91+ points Parker millésime 2020

Le Rosé 2022

CEPAGE : Bobal 45% Grenache 40%
tempranillo 15%

LE TERROIR

Site: Realta et cañada del tio Pedro (Los Pedrones-Requena-Valencia)

Altitude: 740 et 675 mètres

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

Sol: Argilo-calcaire

Vignoble: bio de 35 à 75 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, foulage et pressurage. Débourbage à froid puis fermentation avec leurs propres levures indigènes à température contrôlée en fûts de chêne français et en amphores. Sulfitage pour garder la fraîcheur et éviter la malo. Elevage de 4 mois en cuves inox et en fûts. Vin non clarifié, non filtré et stabilisé naturellement. Cuvée limitée à 1300 bouteilles.

DEGUSTATION

La robe est d'une jolie couleur framboise. Le nez est complexe avec des arômes de fruits rouges et blancs accompagnés par une légère note boisée. En bouche c'est un vin fruité, volumineux avec une bonne acidité et une finale longue.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal pour accompagner crustacés, poissons, pâtes, riz ou viande blanche. Servir de préférence à une température de 14°C.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 13% Vol.