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 millésime 2022
92 points Parker millésime 2023

Le Rosé 2023

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 36 à 76 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 cuves inox. Sulfitage pour garder la fraicheur et éviter la malo. Elevage de 5 mois en amphores et en fûts. Vin non clarifié, non filtré et stabilisé naturellement. Cuvée limitée à 2700 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 14ºC.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 13% Vol.