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

Le Vermentine 2024



93 points Parker (millésime 2022)
93 points Parker (millésime 2023)

CEPAGE : Vermentino 100%

LE TERROIR
Parcelle: Florante (Los Pedrones - Requena)
Altitude: 700 metros.
Climat: Continental adoucit par l'influence de la Méditerranée.
Sol: Argilo-calcaire sableux
Vignoble: bio de 8 ans conduit en espalier sans irrigation. **Vin Bio certifié**

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 basse température en cuves inox. Sulfitage pour garder la fraicheur et éviter la malo. Elevage de 5 mois en vieux fûts de chêne français. Vin non clarifié, non filtré et stabilisé naturellement. Cuvée limitée à 1500 bouteilles.

CATA
La robe est jaune paille claire. Le nez est trés complexe avec des notes florales, de poire, de fruit blanc à noyaux, d'ananas avec en fond des agrumes accompagnés par des nuances boisées. En bouche c'est un vin fruité, volumineux, équilibré et minéral avec une bonne longueur.

ACCOMPAGNEMENT
Idéal pour accompagner un poisson gras, une viande blanche en sauce où du fromage à pâte sèche.

Servir de préférence à une température de 12ºC.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 12% Vol.