

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 2020)

Le Vermentino

2021

CEPAGE : Vermentino 100%

LE TERROIR

Site: Florante (Los Pedrones - Requena)

Altitude: 700 metros.

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

Sol: Argilo-calcaire sableux

Vignoble: bio de 5 ans conduit en espalier sans irrigation.

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. Débourage à froid puis fermentation avec leurs propres levures indigènes à basse température en cuves inox. Sulfitage pour garder la fraîcheur et éviter la malo. Elevage de 6 mois en vieux fûts de chêne français. Vin non clarifié, non filtré et stabilisé naturellement. Cuvée limitée à 1150 bouteilles.

CATA

La robe est jaune paille claire. Le nez est très 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 12°C.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 13,5% Vol.