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



Athena 2024

CEPAGE : Grenache noir 100% (vendange tardive)

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.

Vin Bio – Botella 50 cl

ELABORATION
Vendanges manuelles mi-novembre en cagettes de 15 kg. Les raisins sont foulés et éraflés puis la fermentation démarre avec les levures indigènes. La macération dure environ un mois jusqu'à la mort des levures et à l'arrêt de la fermentation, laissant ainsi 130 g/L de sucre résiduel. Élevage 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 500 bouteilles.

DEGUSTACION
C'est un vin de couleur pâle, rouge cerise. Le nez est très net, avec des arômes de fruits rouges comme la cerise et la framboise confite, des fleurs séchées, accompagnés de notes plus oxidatives et d'une légère touche boisée. En bouche, c'est un vin ample et très équilibré, aux tanins soyeux et avec une belle acidité qui invite à une autre gorgée.

ACCOMPAGNEMENT
Idéal pour accompagner un gâteau Forêt-Noire aux fruits rouges ou tout autre dessert aux fruits.
Servir de préférence à une température de 14 °C.

DEGRE ALCOOLIQUE 14 % Vol.