



Appellation :

Ribera del Duero

Cépage :

100% Tempranillo

Terroirs :

Sols argilo-calcaires

Région :

Castilla y León

Degré alcoolique :

14%vol

Elevage :

50% de fûts neufs français durant
18 mois



Histoire :

C'est en 1994 que l'ingénieur agronome Peter Sisseck découvre 4 hectares de vignes extrêmement anciennes au sein de la Ribera Del Duero. Elles servent depuis lors exclusivement à la confection du mythique « Dominio de Pingus ». Cette cuvée parcellaire, fruit de vignes de plus de 80 ans aux rendements très faibles (11 hl/ha) est vinifiée selon une logique non interventionniste que Peter impose dès son arrivée.

Le grand âge des vignes et la sélection massale permettent de dompter le caractère volcanique du tempranillo, et d'offrir des vins d'une finesse remarquable, complexes et envoûtants.

Description :

Issu de 35 hectares de vignes fragmentées en 28 parcelles de vieilles vignes sélectionnées progressivement, Flor de Pingus, fait honneur à la réputation de la maison.

Élevé 18 mois en fûts de chêne, il dévoile une concentration admirable, un boisé bien maîtrisé ainsi que des notes de cèdre, de cassis et de violette.

Accords :

Viandes rouges, rôties ou en sauce

Service :

17 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

