



**Appellation :**

Ribera del Duero

**Cépage :**

90% Tempranillo, 10% Gren.  
Sols argilo-calcaire, 950M atl.

**Terroirs :**

Castilla y León

**Région :**

14,5%vol

**Degré alcoolique :**

Fûts français 17 mois puis foudres

**Elevage :**

neutre Taransaud



**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 :**

Cette belle cuvée est issue de vieilles vignes de Tinto Fino (Tempranillo). Plus abordable que ses aînés, Pingus et Flor de Pingus, PSI exprime une autre sensibilité de son créateur : un nez fin, complexe, très minéral, et une bouche puissante et fraîche, soutenue par des tanins fermes et une acidité vibrante. Doté d'un équilibre magistral, ce PSI vieillira avec grâce.

**Accords :**

Viandes rouges, grillades  
Fromages

**Service :**

17 - 18°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

