



DOMINIO DE PINGUS

Espagne



[www.pingus.es](http://www.pingus.es)

# Dominio de Pingus

## PINGUS 2021

### HISTOIRE :

En 1994, Peter Sisseck découvre 4ha de vignes extrêmement anciennes au sein de la Ribera Del Duero. Intrigué par le mouvement des vins de garage à Bordeaux, il se lance dans son propre projet. Pingus est le surnom d'enfance de Peter. Pingus est aujourd'hui un nom légendaire sur la scène viticole Espagnole, et les vins figurent désormais parmi les vins Espagnols les plus reconnus. Une parcelle de vieilles vignes sert exclusivement à la confection du mythique Dominio de Pingus. Ce vin, aux rendements très faibles (en moyenne 11hl/ha) est travaillé en Biodynamie et vinifié en faible intervention. 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.

2021 a été une année sèche et chaude, des rendements particulièrement faibles et seulement 8.200 bouteilles produites.

**APPELLATION :** Ribera del Duero  
**CÉPAGE :** 100% Tempranillo  
**TERROIR :** Sols argilo-calcaires  
900m d'altitude  
**RÉGION :** Castilla y León  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14 %

**ELEVAGE :**  
20 mois en barriques neuves

**SERVICE :**  
Température de service : 16 - 18°C  
Conservation : 16 ans



### DÉGUSTATION :

James Suckling : 100/100

Robert Parker : 98-100/100

“Le Pingus 2021 fait preuve d'une grande élégance et se montre subtil, austère et nuancé. Les vieilles vignes plantées en 1929 ont des racines très profondes et amortissent l'effet du millésime (qui est plus perceptible dans le Flor de Pingus, par exemple). Le vin est harmonieux, précis, net et pur, avec un boisé très intégré. Les tanins sont étonnants et ultra fins, ce qui apporte une bouche veloutée.”

### ACCORDS :

Canard colvert braisé, côtelette d'agneau au romarin, bœuf wagyu et shiitakes mijotés au soja

