



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



DOMINIO DE PINGUS

**Espagne**



# Dominio de Pingus

## Flor de Pingus 2022

### HISTOIRE :

En 1994, Peter Sisseck "découvre" une parcelle de 4 hectares de très vieilles vignes en Ribera del Duero. Inspiré par le mouvement des « vins de garage » à Bordeaux, il décide de lancer son propre projet. Pingus, surnom d'enfance de Peter, est aujourd'hui un nom légendaire dans le monde viticole espagnol, figurant parmi les vins les plus reconnus à l'échelle mondiale.

La cuvée Flor provient exclusivement de La Horra, une parcelle de 35 hectares de Tempranillo avec une petite proportion de Grenache. Toutes les vignes sont taillées en échalas, avec une densité de 5 000 pieds par hectare et des rendements compris entre 9 et 20 hectolitres par hectare. L'année 2022, marquée par des conditions chaudes et sèches, a mis en évidence la résilience exceptionnelle des vieilles vignes, produisant des raisins merveilleusement équilibrés. Le domaine a procédé aux vendanges bien plus tôt que le reste de l'appellation, du 5 au 19 septembre, dans des conditions exceptionnelles (à cette date, seulement 5 à 10 % des domaines avaient commencé les vendanges).

**APPELLATION :** Ribera del Duero  
**CÉPAGE :** 95% Tempranillo  
et 5% Grenache  
**TERROIR :** Sols argilo-calcaires  
**ALTITUDE :** 900m d'altitude  
**RÉGION :** Castilla y León  
**DEGRÉ ALCOLIQUE :** 14%

### ELEVAGE :

Vinifié en cuves bois de 6.000l  
Elevé en fûts, dont 20% neufs  
Mise en bouteille en juin/juillet 2024.

### SERVICE :

Température de service : 16 - 18°C  
Conservation : +10 ans

### NOTE PRESSE :

Robert Parker : 94-95/100

### NOTES DE DÉGUSTATION :

"Le nez révèle une subtile note de pêche de vigne. Il est parfumé, élégant, fruité, tendre, délicat et mûr à la perfection. En bouche, la texture est tendre, avec des tanins éclatants et ronds. La finale, légèrement austère, présente un touché crayeux. La production est de 89 000 bouteilles."

- Luis Gutiérrez

### ACCORDS :

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

