



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



DOMINIO DE PINGUS

Espagne



# Dominio de Pingus

## 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.

Pingus provient du vignoble de San Cristobal planté en 1929. Ce vin, aux rendements très faibles (en moyenne 11hl/ha) est travaillé en Biodynamie et vinifié en faible intervention. Le grand âge des vignes permet de dompter le caractère volcanique du Tempranillo et d'offrir des vins d'une finesse remarquable, complexes et envoûtants. 2022 a été chaud et sec. Les vieilles vignes ont fait preuve de beaucoup de résilience et ont produit des raisins merveilleusement équilibrés. Le domaine a vendangé 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 :** 100% Tempranillo  
**TERROIR :** Sols argilo-calcaires  
**ALTITUDE :** 900m d'altitude  
**RÉGION :** Castilla y León  
**DEGRÉ ALCOLIQUE :** 14 %

### ELEVAGE :

Le vin est fermenté et élevé à 100% dans des fûts de seconde utilisation.  
Mise en bouteille en juin/juillet 2024.

### SERVICE :

Température de service : 16 - 18°C  
Conservation : +15ans

### NOTE PRESSE :

Robert Parker : 98-100/100

### NOTES DE DÉGUSTATION :

"Le nez est parfumé, fruité, aux arômes de cerise noire, myrtille, ainsi que des notes graphites et d'encens. En bouche, ce vin est jeune et tendre, mûr et juteux, avec quelques notes épicées, une bonne fraîcheur et un bon équilibre. Peter Sisseck m'a dit que 2022 était son millésime préféré. Production limitée à 7 500 bouteilles."

### ACCORDS :

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

