



www.telmorodriguez.com



TELMO RODRÍGUEZ

PEGASO
VIÑAS VIEJAS

Espagne



Telmo Rodriguez - Pegaso Granito 2021

HISTOIRE :

Lorsque l'on demande à Raimonds Tomsons (Meilleur Sommelier du Monde 2023) de ne citer qu'un seul nom de producteur Espagnol, c'est Telmo Rodriguez qu'il choisit ! Il le considère comme "l'un des vignerons les plus dynamiques du pays qui produit du vin dans toute l'Espagne pour mettre en avant les différents terroirs." Telmo Rodriguez a en effet créé la "Compañia de Vino" en 1994 avec pour volonté de mettre en valeur la richesse des terroirs et des cépages indigènes ibériques, ainsi que le savoir-faire et les méthodes viticoles locales. Un projet titanesque porté par l'amitié et la passion de vignerons talentueux de différentes générations. Tous les vins sans exception sont d'une grande finesse et pureté aromatique. L'expression des terroirs et les arômes variétaux sont justes et précis.

Située à l'est de Madrid, la « Sierra de Gredos » est la terre mère par excellence des Grenaches. Cette région est prisée par la nouvelle génération de vignerons espagnols recherchant des terroirs où produire des vins frais et savoureux. Telmo Rodriguez commence ici en 1999, en défrichant un coteau de schiste et de granite proche de Cebreros. Ses Grenaches d'altitude sont parmi les plus pures et minérales d'Espagne.

APPELLATION : Cebreros
CÉPAGE : 100% Garnacha
TERROIR : Sol de granite, entre 750 et 950m d'altitude
RÉGION : Sierra de Gredos
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %

ELEVAGE :
Fûts de chênes français de 600L pendant 18 à 24 mois

SERVICE :
Température de service : 16 et 18°C

NOTES DE DÉGUSTATION :

James Suckling : 93 / 100

“Ce vin offre au nez des arômes de poivre blanc et de granit, ainsi que des notes de framboise et d'hibiscus.

En bouche, le vin est ferme, épicé avec des tanins puissants et un corps assez opulent.”

5 312 bouteilles produites.

ACCORDS :

Civet de lapin au poivre, échine de porc braisé, navarin d'agneau

