



TELMO RODRÍGUEZ

PEGASO
VIÑAS VIEJAS

Espagne



www.telmorodriguez.com

Telmo Rodriguez - Pegaso Vinas Viejas Pizarra 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 "Compañía 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 : Plus de 950m d'altitude, sols de granites
RÉGION : Sierra de Gredos
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5 %

ELEVAGE :

Fûts de chênes français de 400 et 500L pendant 24 à 30 mois

SERVICE :

Température de service : 16 à 18°C

NOTES DE DÉGUSTATION:

James Suckling : 94/100

“Le vin dévoile au nez des arômes de cerises, fraises et mûres. La texture est linéaire en bouche, avec des tanins crayeux et minéraux. La finale est longue et fraîche.”

5 815 bouteilles produites

ACCORDS :

Daube de sanglier et gratin, poêlé de canard aux cèpes, gigot d'agneau et aubergines grillées au four

