



TELMO RODRÍGUEZ

PEGASO
VIÑAS VIEJAS

Espagne



Telmo Rodriguez - Pegaso Zeta 2022

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 : DOP Cebreros
CÉPAGE : 100% Garnacha
TERROIR : 950m d'altitude, sols de granites
RÉGION : Sierra de Gredos
DEGRÉ ALCOLIQUE : 15 %

ELEVAGE :

Elevé en fûts français de 500L pendant 6 mois, puis 6 mois en cuves inox.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 4 ans
Température de service : 16 et 18°C

ACCORDS :

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

