



www.pingus.es



DOMINIO DE PINGUS

Espagne



Dominio de Pingus

Flor de Pingus 2023

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 2023 a été marquée par des conditions climatiques extrêmes dans la Ribera del Duero. Des températures élevées et un déficit hydrique ont donnés des vins intenses, concentrés, mais aussi frais et équilibrés grâce à la gestion rigoureuse des parcelles et des rendements.

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

ELEVAGE :

14 mois en fûts français (20% de bois neuf), puis 12 mois en cuves bois de 2.000l.
Mise en bouteille en mai/juin 2025

SERVICE :

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



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 94-96/100

"Une des plus belles réussites récentes de Flor de Pingus"

NOTES DE DÉGUSTATION :

Nez : Fruits noirs mûrs (mûre, prune, cassis)
Notes de vanille, épices douces, cacao, touches fumées et minérales.

Bouche : Attaque ample, texture soyeuse.
Tannins fins et précis, grande fraîcheur.
Saveurs de cerise noire, chocolat, réglisse, avec une pointe de charbon et de fleurs séchées.
Finale longue, harmonieuse et élégante.

Style : Concentration et équilibre, avec une élégance presque « bourguignonne » malgré la puissance.

ACCORDS :

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

