



www.pingus.es



DOMINIO DE PINGUS

Espagne 



Dominio de Pingus

PSI 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 du monde viticole espagnol, figurant parmi les vins les plus reconnus à l'échelle mondiale.

La cuvée PSI est un assemblage de Tempranillo avec une touche de Grenache. Cette cuvée provient de 630 parcelles différentes, vinifiées en cuves béton, puis élevées en foudre et partiellement en fûts neufs.

L'année 2023, marquée par des conditions chaudes et sèches, a vu les vieilles vignes faire preuve d'une résilience remarquable, produisant des raisins merveilleusement équilibrés. Ce PSI 2023 est pur, fin et expressif, dans un style accessible et racé.

APPELLATION : Ribera del Duero
CÉPAGE : Tempranillo (90%),
grenache (10%)
TERROIR : Sols argilo-calcaires
ALTITUDE : 850 et 950m d'altitude
RÉGION : Castilla y León
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,8 %

ELEVAGE :

Vinifié en cuve béton, élevé en foudre et en partie en fûts neufs.

Mis en bouteille en mai/juin 2025.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 16 - 18°C

Capacité de garde : 10 ans



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 93-94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe rubis profonde dévoile un nez de cassis, mûre, cerise, épices douces, réglisse et violette. En bouche, l'attaque est souple et fraîche, portée par une acidité équilibrée. Les tanins fins et soyeux soutiennent une matière élégante, sans lourdeur. Les fruits noirs dominant, relevés par une touche de poivre et de graphite. La finale, longue et vibrante, offre une belle persistance.

ACCORDS :

Canard au poivron, aloyau de bœuf de galice aux sarments de vigne, épaule d'agneau rôtie

