



www.pingus.es



DOMINIO DE PINGUS

Espagne



Dominio de Pingus

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.

Pingus provient du vignoble de San Cristobal planté en 1929. Ce vin, aux rendements très faibles (en moyenne 11hl/ha) est travaillé en Biodynamie et vinifié en faible intervention. Le grand âge des vignes permet de dompter le caractère volcanique du Tempranillo et d'offrir des vins d'une finesse remarquable, complexes et envoûtants. 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 : 100% Tempranillo
TERROIR : Sols argilo-calcaires
ALTITUDE : 900m d'altitude
RÉGION : Castilla y León
DEGRÉ ALCOLIQUE : 14,5 %

ELEVAGE :

Fermentation naturelle, sans levures ajoutées. Élevage en barriques neuves de chêne français (Darnajou)

SERVICE :

Température de service : 16 -18°C
Conservation : +20 ans



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 98-100/100

« Un vin monumental, d'une pureté et d'une profondeur exceptionnelles. »

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Rouge profond, reflets violacés.

Nez : Fruits noirs concentrés (mûre, cerise noire), notes de graphite, épices fines, touches florales et minérales.

Bouche : Texture veloutée, tanins soyeux, grande fraîcheur, tension minérale, finale longue et complexe.

Style : Puissance et élégance, avec une précision remarquable.

ACCORDS :

Pigeon rôti avec jus corsé

Civet de lièvre ou daube provençale

Agneau rôti aux herbes (romarin, thym)

Bœuf maturé (côte de bœuf, entrecôte grillée)

