

Pingus (75cl) PRIMEUR 2024

Dominio de Pingus - 75 cl.

Vente en Primeur : livraison prévue en décembre 2026/janvier 2027
Pingus est un vin culte produit en quantités très limitées par le plus célèbre oenologue d'Espagne, le Danois Peter Sisseck. Production: entre 6000 et 7000 bouteilles selon l'année.



Vinification

Fermentation sur foudres. 12 mois en fûts français, 2ème année. Viticulture biodynamique.



Potentiel de stockage

A boire à partir de :
Meilleur moment :
A boire jusqu'à :



Servir

Servir à 18° dans un grand verre. Passer en carafe quelques heures avant la dégustation.



Analyse des essais

Robe très profonde, quasi encre, aux reflets de jeunesse. Nez complexe, mais assez fermé, révélant après l'aération une masse fruitée concentrée (cerises et groseilles rouges) soutenue par des notes de cuir, une touche vanillée et une structure tannique légère due à sa jeunesse. Le tout est enrobé d'un boisé judicieusement dosé. Un vin savoureux et juteux. Au-delà de sa concentration, il déploie une grande finesse et complexité.



Description domaine

Le Tinto Fino en majesté, des oeuvres d'un oenologue danois, Peter Sisseck.



Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



Assemblée

Tinto Fino (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Ribera del Duero



Domaine viticole:

Dominio de Pingus



Biodynamie