Flor de Pingus 2021

Le Flor de Pingus est toujours un peu plus clair et fort en fruits rouges que son grand frère en raison d'une part réduite de grenache. Peter Sisseck le décrit comme un vin plus léger, tout en accordant une grande importance aux tannins malgré tout. Ceux-ci sont un peu plus exubérants et moins rigides que dans le Pingus. Pour Peter, la cuvée 2021 correspond parfaitement à ce qu'il avait imaginé pour le Flor de Pingus.

Producteur	Dominio de Pingus
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2021
Format	150 cl
Alcool	14.2 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Tinto Fino, Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5270821
Accord mets et vins	Fromage affiné, Plats mijotés, Canard, Gibier
Avis	Robert Parker 95/100 Vinous 95/100

Vinification

18 mois en barriques françaises (neuves à 20%) et en fûts de 1500 litres.

Terroir

Les raisins proviennent de vignes âgées d'environ 25 à 50 ans.

Histoire

Il n'y a aucune exagération à affirmer que Peter Sisseck fait partie des figures emblématiques de l'univers du vin. Après une ascension fulgurante dans la deuxième moitié des années 1990, le Danois frôle la perfection année après année, tout en réussissant à se réinventer sans cesse.Peter met clairement l'accent sur la préservation de la fraîcheur, ce qu'il a parfaitement réussi même en cette année chaude. Pour lui, c'est grâce aux nuits fraîches de la Ribera del Duero et au courage dont il a fait preuve en vendangeant plus tôt que ses voisins. La cuvée 2021 s'annonce comme un grand succès.