Pingus 2017 (Caisse en bois pour 1 bouteille)

CHF 3’900.00 | 10 cl = CHF 130.00

Robe violet sombre au bord plus clair. Les arômes puissants de confitures de baies rouges et noires et de bonbons à la cerise et au cola sont complétés par des notes exotiques d'épices, d'encens et d'huile florale. Juteux et dense, le vin offre des arômes de framboise noire, de liqueur de cerise, de bonbon à la violette et de gâteau aux épices, qui sont soutenus par un cSur à l'acidité juteuse. Les jeunes tannins tendres évoluent constamment pour aboutir à une finale pénétrante d'une longueur saisissante, qui laisse sur la langue des notes minérales fumées et des nuances juteuses de baies noires.

Producteur	Dominio de Pingus
Type d’article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2017
Format	300 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu’en 2037
Cépages	Tinto Fino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d’article	5270617
Accord mets et vins	Bœuf, Volaille, Gibier
Avis	Tim Atkin MW 97/100 Robert Parker 96/100 James Suckling 97/100

Vinification

L'élevage se fait d'abord en barriques usagées, où le raisin vieillit pendant 12 mois, avant que le vin ne soit transféré en fûts de plus grande taille pour prolonger le vieillissement.