



## 2016 Pingus

Ribera del Duero DO, Dominio de Pingus

### Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Espagne

**Région:** Ribera del Duero

**Producteur:** Pingus

**Notation(s):** Parker 98–100/100

**Elevage:** 22 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):** 100% Tempranillo

**Référence:** 0352316

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pingus**

Ribera del Duero DO  
Dominio de Pingus

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Parker 98–100/100  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 22 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.