

Pierre Ponnelle Mercurey

Frankrike / Burgund / Mercurey



Pierre Ponnelle var en av Burgunds store menn i på 1800-tallet. Han startet vinhuset ved samme navn i 1875, i det tidligere klosteret Saint Martin de l'Aigue i Beaune. Historien bak klosteret, og dermed antakelig vindyrkingen på eiendommen, går helt tilbake til år 377 AD da det ble grunnlagt av Saint Martin. Pierre Ponnelle var ikke bare en inflytelsesrik vingårdseier, - han var også en drivkraft for den teknologiske utviklingen i vinmaking på denne tiden. Spesielt opptatt var han av å forstå gjæringsprosessen, et område hvor han samarbeidet med Louis Pasteur. Filosofien til vinhuset er å la vinen reflektere sitt opphav, terroir og druetype. Vinmakeren ser det som sin rolle kun å ivareta det potensialet som allerede ligger i druene, ikke å skulle forsøke å endre vinens naturlige kvalitet.

Pierre Ponnelle Mercurey tilbyr høy kvalitet til en gunstig pris. Mercurey er den største av landsbyappelasjonene i Burgunds Côte Chalonaise-distrikt. Jancis Robinson fremhever Mercurey i sin Oxford Companion to Wine for å ha den beste kvaliteten og største lagringspotensialet i hele Chalonaise. Maksimumsavkastningen for Mercurey er like lav som for landsbyene i Côte d'Or.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Appellation Mercurey Contrôlée
Produsent	Pierre Ponnelle
Årgang	2021
Druetyper	100% Pinot Noir
Vinifikasjon	Håndplukkede druer og manuell sortering. 100% fjerning av stilker. 20 dager masserasjon. Stor andel cuvée.
Lagring	Modnes 14 måneder i en miks av 86% gamle og 14% nye eikefat, deretter minimum 2 år på flaske før salg.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 0,4 g/l Syre: 5,98 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.
Karakteristikk	Middels rubinrød farge. Elegant nese med intense aromaer av røde bær, jordbær og kirsebær med komplekse kryddertoner. Vinen er middels fyldig med mye smak, frisk syre og fine, myke tanniner. Vedvarende ettersmak med hint av lakris og muskatnøtt.
Serveringstemperatur	14-16° C
Passer til	Småvilt og fugl, svinekjøtt, storfe, gryteretter som Boeuf Bourguignon og ost.

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 1096901	EPD-nr 2996320	Pris Vinmonopolet kr. 399,90
Antall i kasse 12	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment