

# Pierre Ponnelle Pinot Noir

Frankrike / Vin de France / VdF

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 innflytelsesrik 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 Pinot Noir er laget med 100% Pinot Noir-druer. 10% av druene kommer fra Burgund, 10% fra Loire og 80% fra Languedoc, nærmere bestemt Carcassonne, et område som er godt egnet for Pinot Noir dyrking da det er et kjøligere område. Druene fra sør bidrar med mye moden, rød frukt og krydder til blandingen, mens Loire gir en flott syre. Burgund bringer syrlighet, kompleksitet og et burgundiansk særpreget til vinen. Altså en rimelig Pinot Noir, laget av en vinmaker fra Burgund, som smaker Burgund.



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	Vin de France
<b>Produsent</b>	Pierre Ponnelle
<b>Årgang</b>	2022
<b>Druetyper</b>	100% Pinot Noir
<b>Vinifikasjon</b>	Tradisjonell vinifikasjon.
<b>Lagring</b>	Ligger 6 måneder på brukte 60 hektoliters fat, så minimum 8 måneders flaskelagring.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,5 %    Sukker: 1 g/l    Syre: 5,5 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år
<b>Karakteristikk</b>	Svakt gjennomiktig rubinrød i farge. Sjarmerende duft av moden rødbærfrukt, innslag av krydder og litt mineraler. Lett i fylde, men rik på smak. Røde bær, krydder og noe toast. Vedvarende ettersmak.
<b>Serveringstemperatur</b>	14-16°C
<b>Passer til</b>	Nydelig som aperitif og perfekt med hvit fisk, fugl og annet lyst kjøtt.
<b>Webside</b>	<a href="http://www.compagniedesvinsdautrefois.com">www.compagniedesvinsdautrefois.com</a>

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	2891001	4445581	kr. 159,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
12	Bestillingsutvalg		

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  
*Drink for every moment*