

Pierre Ponnelle var en av Burgunds store menn i på 1800-tallet. Han startet vinhuset 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 bak Pierre Ponnelle 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.

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Pierre Ponnelle Mercurey</b> - 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.	kr. 201,20	1096901	2996320	
<b>Pierre Ponnelle Pinot Noir</b> - Svakt gjennomsiktig rubinrød i farge. Sjarmerende duft av moden rødbærsfrukt, innslag av krydder og litt mineraler. Lett i fylde, men rik på smak. Røde bær, krydder og noe toast. Vedvarende ettersmak.	kr. 131,80	2891001	4445581	
<b>Rødvin (300 cl)</b>				
<b>Pierre Ponnelle Pinot Noir BiB</b> - Svakt gjennomsiktig rubinrød i farge. Sjarmerende duft av moden rødbærsfrukt, innslag av krydder og litt mineraler. Lett i fylde, men rik på smak. Røde bær, krydder og noe toast. Vedvarende ettersmak.	kr. 425,50	2891006		