



## Ponnelle Santenay Les Carmélites

De handplockade Chardonnay druvorna läggs direkt i pressen. Musten tappas sedan över på ekfat för att genomgå alkoholjäsningen. När temperaturen stiger till 18 grader börjar jästen att arbeta och alkoholjäsningen startar av sig själv och pågår i 8-15 dagar. De flesta av Ponnelles vinerna lagras sedan på ekfat. De använder aldrig mer än 10 % nya ekfat för att bevara vinets unika karaktär och känslan av terroir. Den andra malolaktiska jäsningen sker också i fatet, då äppelsyran omvandlas till mjölksyra. Buteljering sker med gravitationens hjälp och de buteljerar i samråd med månens olika faser. Generellt filtreras de vita vinerna för klarhet och briljans. Albert Ponnelle Redan år 1870 började familjen Ponnelle tillverka vin i Bourgogne, detta i och med att stamfadern Pierre-Lazare Ponnelle startade upp sin egen vingård och vineri. Pierre-Lazare var en en briljant affärsman, som på sidan av sitt eget vineri bedrev forskningsprojekt, där hans huvudsakliga fokus var att förstå jäsningsprocessen. Detta ledde till ett samarbete med Louis Pasteur som bodde i Dôle inte långt från Beaune, som räknas som vinhuvudstaden i Bourgogne. Pierre-Lazares söner följde sedan i hans fotspår. Hans barnbarn Albert, bestämde sig för att starta en egen affärsverksamhet och tillverkade, lagrade och sålde några av de bästa kvalitetsvinerna i Côte de Beaune och Côte de Nuits. Vinmakartraditionen och passionen för att göra vin har gått i arv genom familjen och i dagsläget drivs gården av Pierre, Albert Ponnelles barnbarn. Familjen har sina egna vingårdar i Côte de Beaune på "Village" och "Premier Cru" nivå, men de vinifierar, lagrar och buteljerar även andra appellationer och Grand Crus som de köper in som must eller druvor. Familjens mål är att sköta vingården som man gjorde förr i tiden och de använder inga kemiska eller syntetiska bekämpningsmedel. De binder rankorna högt och använder inga mekaniska hjälpmedel och plogar fortfarande gärna med häst. De höga uppbindningarna minskar riskerna, men ger även bättre exponering och därmed effektivare fotosyntes. Det enda gödningsmedlet som används är kogödsel och familjen arbetar strikt biodynamiskt. Pierre anser att: "En frisk planta som inte blivit förgiftad på syntetisk väg har mycket bra motståndskraft mot sjukdom." Om problem skulle uppstå behandlas det med ett gammalt familjerecept bestående av vitlök, nässlor och andra örter blandat med lera. Familjen plockar druvorna för hand, vilket gör det enkelt för dem att endast selektera den bästa frukten. För att försäkra sig om att druvorna håller sig fräscha under skörd plockar man tidigt på morgonen och undviker därmed de höga dagstemperaturerna. De använder sig endast av naturlig jäst som förekommer på vinrankorna och druvornas skal. Detta ger vinerna deras speciella karaktär.

Artikelnummer:	3003.4
Typ:	Vitt vin
Producent:	Albert Ponelle
Land:	Frankrike
Region:	Bourgogne
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	12,5%
Druvor:	Chardonnay
Ärgång:	2014
Klassificering:	Santenay AC

