

Du Pacherenc aux enchère

Les traditionnelles Barriques d'Or auront lieu le 7 novembre au château de Crouseilles (Pyrénées-Atlantiques)

L'événement prestigieux de Plaimont Producteurs et de la Cave de Crouseilles se tiendra lundi 7 novembre au **Château de Crouseilles (Pyrénées Atlantiques)**.

La vente aux enchères des Pacherenc du Vic-Bilh de Plaimont Producteurs et de la Cave de Crouseilles rassemble chaque année vigneron, cavistes, restaurateurs et acheteurs de la grande et moyenne distribution. Les amoureux de ce vin d'exception se pressent pour déguster le dernier millésime vinifié et tenter d'en acquérir quelques lots. Comme chaque année, la vente aura le plaisir d'accueillir des clients venus du monde entier. Quinze (15) barriques, dont Quatorze (14) de Pacherenc et une (1) de Pacherenc sec, seront mises en vente. Les acheteurs auront la possibilité de faire personnaliser l'étiquette de leur cuvée préférée. Quinze Barriques pour 15 Individualités. Projet unique dans les grandes appellations de vins de récolte tardive, chaque barrique est élaborée par les soins d'un vigneron qui y investit son style, sa vision et son expérience.

En effet, avec le retour du printemps, la douceur et le soleil s'installent durablement avec des journées remarquablement chaudes à la mi-avril. Le réveil de la vigne s'est donc déroulé dans de bonnes conditions. L'une des caractéristiques de ce millésime reste cependant le déficit hydrique constaté sur la majeure partie du cycle végétatif. Les mois de juin et juillet ont été particulièrement chauds et secs avec quelques vagues caniculaires fin juin. Ces températures supérieures à la normale ont accéléré le rythme de la vigne, la floraison s'est déroulée sur une courte période début juin, dans des conditions particulièrement favorables. Enfin et surtout, le millésime 2015 en Pacherenc du Vic-Bilh doit, comme c'est souvent le cas dans le Piémont, sa qualité exceptionnelle à la magnifique arrière-saison qui s'est prolongée jusqu'aux dernières tries (déficit hydrique particulièrement favorable au passerillage en octobre, novembre et décembre).



Le Pacherenc, nectar issu de raisins gorgés d'arômes et de liqueur, est caractérisé par une fraîcheur exceptionnelle Photo Producteurs Plaimont