

VIELLA Dernières vendanges

La cuvée hivernal dévoile ses secrets au commencement de l'hiver

Mardi 22 décembre, l'hiver sera là et ce sera aussi la tombée des dernières feuilles de vigne qui annoncera la fin des vendanges. Des grains passerillés, confits, donneront le fameux nectar. Les vendanges de l'hivernal organisées par la Cave de Crouseilles en partenariat avec Plaimont Producteurs de Saint-Mont auront lieu sur la parcelle d'Eric Labat, artisan vigneron à la cave de Crouseilles.

Le programme de la journée

À partir de 9 heures : café d'accueil à la cave de Crouseilles avant le départ pour la parcelle à vendanger.

Dès 9 h 30 : départ en covoiturage pour la parcelle d'Eric Labat, vendanges des dernières baies de Pacherenc, première pressée et dégustation des premiers jus. Casse-croûte animé par le chœur des Chanteurs vigneron du Vic-Bilh placé sous la houlette du président Joseph Lacoustille.

À 12 heures : retour au château de Crouseilles pour un ultime rendez-vous gourmand façon marché de Noël avec uniquement des produits locaux : foie gras, carpaccio d'esturgeon, porc fermier, fromage de pays, croustades, sublimés par les grands vins de la cave de Crouseilles.

Intronisation des parrains Caroline Ladagnous (équipe de France de rugby), et Thomas Dufau (matador de taureaux) par la Viguerie royale du Pacherenc du Vic-Bilh.

Tarif de la journée 15 euros par personne

Pour s'inscrire, tél. 05 59 68 57 14, ou par courriel : info@crouseilles.fr



Les dernières vendanges de l'année donne naissance à vin rare