

14 e vente aux enchères des "Barriques d'Or"

Elles auront lieu le lundi 2 novembre au château de Crouseilles



14 e vente aux enchères des "Barriques d'Or"

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 moelleux 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. 15 barriques, dont 14 de Pacherenc doux et une 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 le monde coopératif, chaque barrique est élaborée par les soins d'un vigneron qui y investit son style, sa vision et son expérience. En proposant ces créations, les vignerons illustrent tout le potentiel de l'appellation Pacherenc du Vic-Bilh. 2014, un millésime référence pour le Pacherenc du Vic-Bilh. Ce millésime 2014 a commencé par un début d'année quasi-idéal avec un hiver doux et un mois de mars chaud, entraînant un débourrement légèrement précoce. Au printemps, les températures plus fraîches estompent ce phénomène et ralentissent alors la pousse végétative. La floraison démarre idéalement avec les premières belles journées de juin. L'été particulièrement frais et relativement humide a évité tout risque de stress hydrique, favorisant le développement des baies. Les fortes chaleurs de la fin de saison estivale ont ensuite permis l'obtention d'une maturité optimale. Jusqu'à la fin octobre, les températures clémentes et les faibles pluies ont participé à la maturation puis à la concentration des cépages. Cette période exceptionnelle a été la clé de voûte du millésime, permettant un superbe passerillage sur des raisins déjà mûrs, pour livrer un des plus grands millésimes de l'histoire du Pacherenc du Vic-Bilh. D'ailleurs, les plus grands vins de 2014 seront à rechercher sur les cépages Mansengs, qui grâce à leur cycle très long ont pu profiter pleinement d'un « été gascon » exceptionnel sur le Piémont pyrénéen. Les Barriques d'Or de Pacherenc du Vic-Bilh 2014 vendangées fin novembre et début décembre seront une référence absolue de ce que la France peut proposer de plus grand en termes de vins liquoreux à la fois aromatiques, équilibrés et digestes.



Des gagnants heureux



Un vin liquoreux à l'égal des meilleurs