

# QUATRIÈME ÉDITION DE LA NUIT DU PACHERENC

## 16 NOVEMBRE 2024

Les 15, 16 et 17 novembre, les appellations Pacherenc du Vic-Bilh et Madiran organisent un week-end Portes Ouvertes pour mettre en avant leurs vins et faire découvrir les spécificités de leurs terroirs au grand public. À cette occasion, le 16 novembre, les vignerons de Plaimont et de la Cave de Crouseilles invitent les amateurs à un événement chaleureux et convivial au sein même du chai à barriques du Château de Crouseilles : la Nuit du Pacherenc. Une opportunité pour tout savoir sur le vin pépète de la région : le Pacherenc du Vic-Bilh.

### UN ÉVÉNEMENT EXCEPTIONNEL À LA DÉCOUVERTE DE L'APPEL

Le temps d'une soirée aux côtés des vignerons de Plaimont, les amateurs sont invités à la découverte d'une appellation à part entière. Le Pacherenc du Vic-Bilh est aujourd'hui hissé au rang de vin de noblesse. Les vignerons de Plaimont et de la Cave de Crouseilles ont travaillé avec noblesse au Pacherenc du Vic-Bilh, fruit d'un savoir-faire ancestral. Pour rendre cette pépète méconnue, accessible au plus grand nombre.

Les amateurs sont conviés le vendredi et le samedi pour deux soirées festives. Les festivités commencent à 18h30 au Chai d'Arricau-Bordes avec un repas braséro, pour une ambiance chaleureuse autour de la bûche. La Nuit du Pacherenc débute à la Cave de Crouseilles, avec une ambiance conviviale et bar à vins pour profiter de la soirée sous les étoiles.

### Tout au long du week-end :

- Visites guidées
- Déjeuners festifs
- Dégustations avec les vignerons
- Concerts
- Ateliers vins & chocolats et vins & fromages avec un M.O.F.

Informations pratiques : <https://www.plaimont.com/> Réservations : [info@crouseilles.fr](mailto:info@crouseilles.fr) ou 05 59 68 57 14



## LES PACHERENC D'OR DÉDIÉS AUX PROFESSIONNELS

A la suite de ce week-end festif, le lundi 18 novembre, les professionnels auront accès à une dégustation des Pacherenc d'Or suivie de l'incontournable vente aux enchères au Château de Crouseilles.

### CETTE ANNEE

14 vignerons représentés 15 barriques à la vente :

- 4 barriques en sec
- 11 en moelleux dont quatre en bio



Les Pacherenc d'Or