

## AOC Pacherenc du Vic-Bilh " Cuvée de la Saint-Sylvestre 2011 "

C'est le 31 décembre que les vignerons de Plaimont Producteurs cueillent les derniers raisins passerillés et confits des Petit Manseng et Gros Manseng, cépages anciens natifs du Piémont Pyrénéen. Après vinification et élevage de 18 mois en fût neuf, l'assemblage donne un vin riche et généreux.

**Vignoble :** Les parcelles de vignes réservées à l'élaboration du Pacherenc de la Saint-Sylvestre sont conduites pour la plupart en haute densité (8.500 pieds /ha) depuis les années 2000. Elles sont composées de cépages autochtones du piémont pyrénéen, emblématiques du Pacherenc : le Petit Manseng et le Gros Manseng.

### Dégustation :

Robe : jaune or intense.

Nez : grande complexité aromatique, orange confite, pâtes de fruits d'agrumes, rhubarbe, notes de miel senteur acacia, puis légères notes de vanille, de boisé grillé et de fruits sur-mûris.

Bouche : onctueuse, ample, avec une grande persistance aromatique. Ce vin riche et généreux présente un excellent potentiel de garde, qui révèle au fil du temps des notes de truffes.

**Accords :** parfait en apéritif, sur un foie gras, les fromages à pâte persillée et les desserts. A servir frais, 10-12°.

**Distribution :** en France chez les cavistes (notamment Nicolas) et en restaurants gastronomiques. Cette année, la cuvée du Pacherenc de la Saint-Sylvestre sera proposée lors de plusieurs réveillons festifs de la région Sud-Ouest, à Pau, Toulouse, Bordeaux ...

**Prix public conseillé :** 32 € env. Conditionnement en bouteille de 50 cl et coffret bois.



## L'appellation Pacherenc du Vic-Bilh

L'origine du nom « Pacherenc » prend ses racines dans la dénomination de vignes "échalassées" ou en gascon "Bi de bits Pacherads", de la région du Vic-Bilh ou « Vieux Pays ». Les vignes plantées sur échelas sont une particularité de cette appellation. Le climat typique de cette région proche des Pyrénées et l'exposition franche de ses pentes parfois abruptes aux rayons du soleil limitent les risques de pourriture, favorisant le passerillage sur souche et les récoltes les plus tardives. La vendange des grappes à maturité se fait à la main par tries successives.

Les premières tries sont effectuées fin octobre et donnent des vins sur des notes d'agrumes mûrs. Les deuxièmes tries interviennent à partir de mi-novembre et dévoilent des arômes puissants de fruits confits. Enfin, les troisièmes, voire quatrièmes tries sont réalisées à partir de la mi-décembre et ce jusqu'à la Saint Sylvestre, offrant ce Pacherenc particulièrement riche sur des arômes miellés et des notes de truffes.



### Contact Presse