

ACAIBO x CÉLERI

2014

CÉLÉRI-BRANCHE & CÉLÉRI-RAVE, LE CHOIX DE LA DOUCEUR OU DE LA FRAICHEUR

LE CÉLÉRI-BRANCHE SE CARACTÉRISE PAR SA FRAÎCHEUR, QUI S'ACCORDE PARFAITEMENT À LA PUISSANCE D'ACAIBO 2014. LE CÉLÉRI-RAVE, PAR SA DOUCEUR, MAGNIFIE LA GOURMANDISE ET L'ÉLÉGANCE DE LA CUVÉE. L'AROMATIQUE FRUITÉE DU VIN SE MARIE TRÈS BIEN AVEC L'ACIDITÉ DU CÉLÉRI, ET PROLONGE L'ACCORD EN BOUCHE.

LE MILLÉSIME 2014 D'ACAIBO DÉGAGE DE TRÈS BELLES NOTES DE CASSIS, DE VIOLETTE ET DE LILAS. UN VIN ROND, DROIT, AUX TANINS FINS, ET AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE.

ON DISTINGUE DEUX TYPES DE CÉLÉRI. LE FEUILLAGE DU CÉLÉRI-BRANCHE APORTE DES NOTES ÉPICÉES EN ATTAQUE, ET UNE FINALE PLUTÔT FRAÎCHE ET VÉGÉTALE. SA PUISSANCE AROMATIQUE PARFUME LES PLATS ET LES BOUILLONS. LE CÉLÉRI-RAVE MONTRE PLUS DE DOUCEUR ET APORTE DES SAVEURS DE NOISETTE.

IDÉES RECETTES

CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR ET SA PURÉE DE CÉLÉRI-RAVE

Une fois cuite, la viande de chevreuil dégage des notes de fruits à coque, légèrement caramélisées. La sauce grand veneur, épaisse et onctueuse, réalisée à partir d'une réduction de vin rouge, sert de liant et rappelle l'aromatique du vin.

Les notes de fruits des bois de la cuvée et de la sauce accompagnent parfaitement les douces notes de noisette du céleri-rave.

GRATIN DE CÉLÉRI-BRANCHE AU PARMESAN

Le céleri branche, après cuisson, garde son croquant en extérieur mais sa chair devient souple à l'intérieur. Ce jeu de texture sublime la rondeur de la cuvée en bouche. L'aromatique épicée du céleri réhausse le fruit du vin, et y révèle de nouveaux arômes poivrés.

Le parmesan apporte une légère salinité qui prolonge la longueur du vin en bouche.

