

ACAIBO x FRUIT DE LA PASSION

2015

UNE VITALITÉ CROQUANTE EN BOUCHE

**LA RICHESSE AROMATIQUE ET LA RONDEUR D'ACAIBO 2015 CONTRASTENT PARFAITEMENT AVEC LA FRAÎCHEUR ET LA VIVACITÉ DU FRUIT DE LA PASSION.
UN ACCORD DE CONTRASTES, POUR UNE ALLIANCE ORIGINALE.**

ACAIBO 2015 MONTRE UNE BELLE RICHESSE AROMATIQUE. DES FRUITS NOIRS VIBRANTS EN BOUCHE, DES ARÔMES FLORAUX TOUT EN FINESSE, ACCOMPAGNÉS D'UNE SAVEUR RÉCONFORTANTE DE NOISETTE. UN VIN À LA FOIS GÉNÉREUX ET GOURMAND.

LE FRUIT DE LA PASSION EST UN MET CONVOITÉ POUR SA FRAÎCHEUR EXOTIQUE. SA PULPE A UN GOÛT SUCRÉ, TRÈS PARFUMÉ. SES PETITES GRAINES APPORTENT CROQUANT ET ACIDITÉ EN BOUCHE. UN FRUIT À LA SAVEUR ET À LA TEXTURE UNIQUES !

IDÉES RECETTES

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS, SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION

La viande, plutôt riche et grasse, s'allie parfaitement à la générosité et à la rondeur du vin. L'acidité du fruit de la passion contraste et apporte de la fraîcheur à l'ensemble. La cuisson de la viande amène des notes caramélisées, qui soulignent les notes d'élevage de la cuvée, vanillées et toastées. Les notes fruitées du vin et le parfum du fruit exotique se complètent, dégageant une belle complexité au bouquet aromatique global.

Les différentes textures dynamisent la dégustation - entre le croustillant des travers de porc, et le croquant des graines du fruit de la passion.

MATELOTE D'ESTURGEON AU VIN ROUGE, AUX ÉPICES ET AUX FRUITS DE LA PASSION

La chair de l'esturgeon est à la fois ferme et dense. Ses notes marines et fumées - après cuisson - mettent en relief les tanins et le fruit du vin, sans le bousculer. Les épices rappellent l'aromatique de la cuvée et exhaussent le parfum du fruit de la passion. L'acidité de fruit exotique apporte une vraie fraîcheur, et souligne la salinité de l'esturgeon.

