

# ACAIBO x PIMENT

# 2016

UN ACCORD BRULANT ET COLORÉ !

---

**UN ACCORD QUI LIE PARFAITEMENT LA GÉNÉROSITÉ D'ACAIBO 2016 ET LA PUISSANCE DU PIMENT.  
LE PIMENT, VÉRITABLE EXHAUSTEUR DE GOÛT, MAGNIFIE LES NOTES FRUITÉES ET ÉPICÉES DE LA CUVÉE, TOUT EN  
RÉVÉLANT LES SAVEURS DU PLAT DANS LEQUEL IL EST INCORPORÉ.  
LA MINÉRALITÉ DE LA CUVÉE APPORTE UNE JOLIE FRAÎCHEUR AU TOUT !**

---

ACAIBO 2016 A UN CÔTÉ SAUVAGE, TRÈS  
INTÉRESSANT EN BOUCHE. SES NOTES ÉPICÉES,  
DE CANNELLE ET DE RÉGLISSE,  
S'ACCOMPAGNENT DE FRUITS NOIRS ET D'UNE  
AGRÉABLE MINÉRALITÉ SALINE.

LE PIMENT EST L'ÉPICE LA PLUS RÉPANDUE DANS LE  
MONDE. IL SE DÉCLINE EN MULTIPLES VARIÉTÉS :  
DIFFÉRENTES COULEURS, FORMES, TAILLES,  
PUISSANCES...  
IL PEUT ÊTRE POËLÉ, GRILLÉ AU BARBECUE, CUIT À LA  
VAPEUR... ET MÊME CONSOMMÉ SOUS FORME DE  
POUDRE !

## IDÉES RECETTES

### FONDANT AU CHOCOLAT ET PIMENT D'ESPELETTE

La fraîcheur de la cuvée équilibre l'amertume du cacao. Le piment d'Espelette, à la fois doux et légèrement sucré, révèle les arômes fruités d'»Acaibo et intègre à son tour l'amertume du cacao, tout en réhaussant sa gourmandise. Une fin de bouche à la fois saline et minérale qui donne envie d'y revenir !

### BŒUF SAUCE PIQUANTE AU PIMENT DE PIQUILLO

La texture souple de la viande contraste avec la structure tannique de la cuvée. Les saveurs épicées de la sauce subliment celles d'Acaibo, mettant en exergue de nouvelles notes de vanille, légèrement boisées. Le piment soutient ici l'aromatique du vin, prolongeant sa longueur en bouche. Le merlot de l'assemblage apporte quant à lui une vraie complexité au bouquet aromatique déjà en place, avec un palais fruité. Un mariage remarquable.

