

# ACAIBO x FIGUE

# 2017

ONCTUOSITÉ, FRUITÉ ET TOUJOURS BEAUCOUP DE FRAÎCHEUR !

---

**ACAIBO EST, DEPUIS SES TOUT PREMIERS MILLÉSIMES, MARQUÉ PAR UNE GRANDE FRAÎCHEUR APPORTÉE PAR LES SOLS VOLCANIQUES DE SON TERROIR, QUI CONTREBALANCE PARFAITEMENT LA PUISSANCE DE SON FRUIT. L'ASSOCIER À LA FIGUE, C'EST METTRE EN RELIEF SES NOTES DE FRUITS MÛRS MAIS JAMAIS COMPOTÉS, ET SOULIGNER LEUR VIVACITÉ.**

---

ACAIBO 2017 SE SINGULARISE PAR SES NOTES D'ÉPICES ET DE FRUITS NOIRS TELS QUE LE CASSIS ET LA MÛRE SAUVAGE.

LA FORCE FRUITÉE DE LA FIGUE PARVIENT À SOULIGNER SES NOTES FRUITÉES, TOUT EN APPORTANT DU FONDANT À CET ACCORD. PRÉFÉREZ LA FIGUE VIOLETTE DONT LA PLEINE SAISON S'ÉTEND D'AOÛT À SEPTEMBRE, POUR SON CÔTÉ JUTEUX.

## IDÉES RECETTES

### FOIE GRAS ET SON CHUTNEY DE FIGUES

La générosité du Foie Gras s'accorde très bien avec la brillance offerte par le millésime 2017 d'Acaibo. L'accompagner d'un chutney de figues permet de faire écho à la puissance de son fruit, tout en étant allégé par la fraîcheur apportée par Acaibo.

### SALADE DE BURRATA ET FIGUES

Le crémeux offert par la burrata se marie aussi très bien à l'onctuosité des fruits d'Acaibo 2017. Y ajouter quelques tomates cerises légèrement acidulées permettra de mettre en valeur la figue et d'apporter de la résonance à la grande brillance de ce millésime.

