



SWEET BORDEAUX



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



The Charming Taste of Europe Révèle des Accords Élégants de Fin d'Été avec le Kiwi Grec et les Vins Européens

Une invitation à savourer la saison à travers des saveurs fraîches, des vins raffinés et les traditions agricoles intemporelles de l'Europe

Toronto, ON — 22 septembre 2025 — Alors que septembre apporte les doux jours dorés de la fin de l'été, **Le Charme Européen** invite les consommateurs canadiens à explorer les plaisirs saisonniers lors d'un voyage sensoriel réunissant la fraîcheur des kiwis grecs et l'élégance de vins européens soigneusement sélectionnés.

Découvrez le caractère vif des kiwis verts d'Imathie, en Grèce, cultivés avec soin par l'**Association des Coopératives Agricoles d'Imathie (ASIAC)**, associés à des vins raffinés du **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo** et des **vins de Vendanges Tardives de Bordeaux**. Ensemble, ils représentent le meilleur des traditions agricoles et œnologiques européennes, alliant qualité et durabilité.

En provenance des Abruzzes, en Italie, des vins tels que le **Trebbiano d'Abruzzo DOC**, le **Pecorino** ou encore le **Montepulciano d'Abruzzo DOC** offrent une palette de profils variés : des blancs frais, minéraux et citronnés aux rouges souples et structurés, parfaits pour accompagner les plats de fin d'été. Pendant ce temps, les vins du sud de Bordeaux, dont les **Premières Côtes de Bordeaux**, **Loupiac** et **Cadillac AOC**, subliment les desserts fruités et les fromages de saison grâce à leur élégance irrésistible, leur complexité et leurs saveurs fruitées.

Tout aussi distinctifs, les kiwis verts d'Imathie, en Grèce, apportent une note vibrante qui complète aussi bien les créations sucrées que salées, offrant une touche méditerranéenne éclatante aux menus estivaux.

Découvrez des accords qui révèlent l'harmonie entre ces vins et la saveur unique du kiwi grâce aux combinaisons suivantes :

- **Ceviche de crevettes au kiwi accompagné d'un Trebbiano d'Abruzzo**, un accord parfait qui rehausse l'arôme délicat des crevettes et souligne la vivacité du kiwi comme du vin ;
- **Foie gras accompagné d'une confiture de kiwi avec un Loupiac**, idéal pour une entrée audacieuse et moderne. L'onctuosité et la richesse du foie gras s'harmonisent



avec l'acidité et le peps du fruit, le tout sublimé par le caractère affirmé du vin, dont les notes de fruits confits et de miel, alliées à sa richesse et son équilibre, rendent cet accord irréprochable ;

- **Magret de canard avec une réduction de kiwi associé à un Montepulciano d'Abruzzo** : la structure et la souplesse du vin équilibrent parfaitement la richesse et le gras du canard, tandis que la fraîcheur du kiwi rend l'accord véritablement exceptionnel ;
- **Pavlova au kiwi accompagnée des notes fruitées des Premières Côtes de Bordeaux**, pour une finale élégante. Ce dessert léger, composé de meringue croustillante, de crème fouettée et de tranches de kiwi, s'accorde parfaitement avec la complexité et les arômes fruités du vin, mettant en valeur la fraîcheur exotique de la pavlova.

Bien plus qu'une simple expérience de dégustation, ces accords gourmands invitent à découvrir la beauté des paysages agricoles européens, exprimée à travers des fruits et des vins enracinés dans la culture et le savoir-faire artisanal.

###

À propos de The Charming Taste of Europe

L'Europe, un continent au charme intemporel, est le berceau de certains des produits les plus raffinés au monde. « The Charming Taste of Europe » est un projet spécial qui présente aux États-Unis et au Canada des spécialités européennes d'exception telles que des vins italiens et français, ainsi que des kiwis frais de Grèce, reflétant le charme, la beauté, la culture, l'histoire, l'art, le patrimoine et les saveurs uniques de l'Europe.

La mission de « The Charming Taste of Europe », cofinancée par l'Union européenne, est d'accroître la notoriété et la reconnaissance des normes de qualité des vins et fruits frais européens sélectionnés grâce à des actions promotionnelles sur les marchés concurrentiels des États-Unis et du Canada. La campagne est promue par le Consortium pour la Protection des Vins des Abruzzes, l'Association des Coopératives Agricoles d'Imathia et l'Union des Vins Doux de Bordeaux. Ces produits agricoles européens, réputés dans le monde entier pour leurs qualités exceptionnelles, continueront à être mis en avant à travers des initiatives et événements destinés aux consommateurs, journalistes et professionnels du secteur.

Pour plus d'informations, visitez : charmingtasteofeurope.eu



SWEET BORDEAUX



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Suivez la campagne The Charming Taste of Europe :

Website: charmingtasteofeurope.eu

Facebook: [@CharmingTasteofEU- Canada](https://www.facebook.com/CharmingTasteofEU-Canada)

Instagram: [@charmeu_canada](https://www.instagram.com/charmeu_canada)

YouTube: [The Charming Taste of Europe](https://www.youtube.com/TheCharmingTasteofEurope)

Hashtags: #thecharmingtasteofeu and #charmeu

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et opinions exprimés n'engagent que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité de financement ne peuvent être tenues responsables.