



« The Charming Taste of Europe » apporte une touche d'Europe à la haute saison des chalets au Canada

Des rassemblements estivaux sublimés par l'élégance des Vins Doux de Bordeaux

Toronto, le 5 août 2026 – Alors que les Canadiens profitent pleinement de la saison des chalets, [The Charming Taste of Europe](#) met en lumière la façon dont les traditions viticoles européennes peuvent enrichir les moments de convivialité estivale, en associant vins européens, cuisine de saison et plaisir de partager un repas dans un cadre naturel.

Cofinancée par l'Union européenne, [The Charming Taste of Europe](#) fait découvrir aux consommateurs du Canada et des États-Unis **la richesse du patrimoine agricole européen** à travers des vins et des produits frais qui reflètent l'identité de leurs régions d'origine. La campagne est menée par le [Consortium pour la Protection des Vins d'Abruzzo](#), [l'Union des Vins Doux de Bordeaux](#) et [l'Association des Coopératives Agricoles d'Imathia \(ASIAC\)](#), trois organisations de producteurs engagées à promouvoir les standards de qualité, les traditions et l'excellence des terroirs européens.

Tout au long de la saison des chalets, les week-ends au Canada sont rythmés par les plaisirs simples : profiter du grand air, passer du temps au bord de l'eau, pique-niquer en pleine nature, partager des activités en famille et savourer des repas sous le ciel d'été. [Les Vins Doux de Bordeaux](#) accompagnent parfaitement ces instants de détente et les saveurs de la saison. Leur fraîcheur, leur élégance et leur expression fruitée en font des vins particulièrement polyvalents, à déguster aussi bien à l'apéritif qu'avec une cuisine contemporaine, ou encore comme base de cocktails créatifs.

Produits dans six appellations historiques de la **vallée de la Garonne — Loupiac, Cadillac, Cérons, Premières Côtes de Bordeaux, Sainte-Croix-du-Mont et Côtes de Bordeaux Saint-Macaire** — ces vins expriment chacun une facette unique du patrimoine des vins doux de Bordeaux.

Le caractère des [Vins Doux de Bordeaux](#) peut être découvert à travers une sélection d'accords mets-vins et d'idées de cocktails:

- **Cadillac AOP** : Élégant et vif, le Cadillac accompagne à merveille le poulet grillé, la burrata aux tomates anciennes, les abricots rôtis ou encore un Comté affiné.



Son bel équilibre en fait également un excellent ingrédient pour un Golden Sour, associant Cadillac, bourbon, jus de citron frais et une touche de gingembre.

- **Loupiac AOP** : Riche en arômes de fruits mûrs et confits, le Loupiac se marie parfaitement avec une cuisine asiatique relevée, des crevettes grillées, des poke bowls ou un fromage persillé. Il s'exprime également dans un rafraîchissant Loupiac Spritz, préparé avec de l'eau pétillante, du tonic ou un vin effervescent, des agrumes frais et du romarin.
- **Premières Côtes de Bordeaux AOP** : Frais et floral, ce vin accompagne naturellement les huîtres, le ceviche, les poissons blancs grillés, les salades estivales et le fromage de chèvre frais. Pour une dégustation plus légère, il se prête parfaitement à un Summer Garden Spritz, élaboré avec du sirop de fleur de sureau, de l'eau pétillante et de la menthe fraîche.
- **Sainte-Croix-du-Mont AOP** : Réputé pour sa richesse et sa minéralité, il accompagne idéalement les lobster rolls, les pêches rôties à la burrata, le filet de porc glacé ou une tarte aux amandes. Il permet également de réaliser un élégant Golden Sunset, mêlant Sainte-Croix-du-Mont, gin, jus de pamplemousse et quelques traits d'amer à l'orange.
- **Cérons AOP** : Délicat et raffiné, le Cérons s'accorde parfaitement avec les sushis, le carpaccio de Saint-Jacques, le bar grillé, les herbes fraîches et les plats aux notes d'agrumes. Il est tout aussi séduisant dans un Cérons Collins, associant Cérons, gin, jus de citron, eau pétillante et thym.
- **Côtes de Bordeaux Saint-Macaire AOP** : Frais, délicat et aromatique, le Saint-Macaire accompagne idéalement les plateaux de charcuteries, le melon au jambon cru, les légumes grillés, les fromages à pâte molle et les desserts aux fruits du verger. Il se prête également à la préparation d'un rafraîchissant Saint-Macaire Fizz, élaboré avec du Saint-Macaire, un vin effervescent, de la purée de pêche et du basilic.

[The Charming Taste of Europe](#) continue de faire découvrir aux consommateurs du Canada et des États-Unis les femmes et les hommes, les territoires et les traditions qui façonnent les produits agricoles européens. [Les Vins Doux de Bordeaux](#) en offrent une illustration remarquable, incarnant le savoir-faire et l'identité régionale célébrés tout au long de la campagne.

###



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.

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

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](https://twitter.com/#thecharmingtasteofeu) and [#charmeu](https://twitter.com/#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.