



Mont d'Or AOP - affinamento minimo 3 settimane



Formaggio a latte crudo di vacca. Pasta molle, con crosta lavata.

- Provenienza: Jura, Francia
- Razze: Montbéliarde e Pie Rouge

Caratteristiche organolettiche

Al naso si distinguono sentori di panna, sottobosco e resina, con sfumature di funghi e note leggermente animali tipiche della crosta lavata. Al palato è morbido e avvolgente, con una dolcezza lattica equilibrata da una lieve sapidità e da un tocco boschivo e aromatico. Il gusto evolve in bocca con un finale persistente e vellutato, che richiama il legno e la montagna da cui proviene.

Modalità di servizio

A temperatura ambiente, da gustare a cucchiiate con patate lesse, pane croccante o salumi delicati.

Vini consigliati in abbinamento

Vini bianchi ossidativi e profondi, vini rossi nordici e freschi come ad esempio:

- Savagnin 2020 - Domaine Overnoy-Crinquand
- Barolo 2016 - Cascina del Monastero
- Opera Blanc Chenin 2021 - J.P.Robinot