



Morbier AOP - affinamento minimo 45 giorni



Formaggio a latte crudo di vacca. Pasta semi-morbida.

- Provenienza: Jura, Francia
- Razze: Montbéliarde e Simmental

Caratteristiche organolettiche

Al naso si presenta fragrante e fresco, con note lattiche, di yogurt e panna, accompagnate da sfumature fruttate di albicocca e accenni di fieno. Al palato è equilibrato e armonioso: morbido, leggermente elastico, con un gusto che evolve dal dolce e burroso verso un finale più sapido e aromatico, dove si percepiscono toni delicatamente speziati e un'eco di vaniglia naturale. Persistenza media, con un retrogusto pulito e piacevolmente rotondo.

Modalità di servizio

Portatelo a temperatura ambiente prima del servizio (20-25 °C). Perfetto su pane fragrante, con frutta secca o una composta leggermente acidula. Le sue note di yogurt fresco, albicocca e un tocco speziato di vaniglia lo rendono un compagno versatile.

Vini consigliati in abbinamento

Vini rossi tesi e freschi con trama fine e sottile come ad esempio:

- Bourgogne Cote D'Or Pinot Noir 2022 - Fabien Coche
- Nebbiolo filari del rosa
- Munjebel Rosso classico Frank Cornelissen