

Comté Fruitè AOP - affinamento circa 9-14 mesi



Formaggio a latte crudo vaccino classificato come pasta semi dura.

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

Caratteristiche Organolettiche

Al naso sprigiona profumi intensi ma equilibrati, con note di burro fresco, fieno, nocciola e un accenno di frutta matura. Al palato è armonioso e persistente: l'attacco è dolce e lattico, seguito da sfumature fruttate e leggermente tostate. La consistenza è elastica e fondente, con una piacevole sensazione cremosa che evolve in un finale lungo e aromatico.

Modalità di servizio

Per apprezzarne al meglio la complessità, servitelo tra i 15 e i 18 °C: toglietelo dal frigorifero almeno 30 minuti prima. Ottimo come apertura di un tagliere, magari abbinato a pane casereccio.

Vini consigliati in abbinamento

Vini bianchi secchi adeguatamente grassi e profondi, vini ossidativi dello Jura, oppure vini bianchi macerati con un buon tenore di glicerina come ad esempio

- Chardonnay Sur le Seuil 2022 - Domaine des Pentacrines
- Macon Cruzille Blanc Au Quin Chateau 2022 - J. Guillot
- Malvasia macerata 2020 - Vina Zaro