



## Comté Réserve AOP - stagionatura tra 15-20 mesi



### Formaggio a latte crudo di vacca. Pasta cotta.

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

### Caratteristiche organolettiche

Al naso sprigiona aromi complessi e maturi: frutta secca, burro nocciola, caramello e un accenno di spezie dolci e fieno stagionato. Al palato è intenso e profondo, con un equilibrio tra sapidità e dolcezza. La struttura è friabile ma fondente, e libera gradualmente note di tostatura, noce e brodo vegetale. Il finale è lungo e persistente, con una sensazione calda e leggermente minerale che testimonia l'affinamento prolungato.

### Modalità di servizio

Servitelo verso la fine della degustazione, a temperatura ambiente. Se volete osare, provatelo con una punta di miele di castagno.

### Vini consigliati in abbinamento

Vini bianchi secchi di grande struttura, vini ossidativi dello Jura ma anche di altre regioni come ad esempio:

- N° 73 Perpetuo - VITEADOVEST
- Savagnin 2020 - Domaine Overnoy-Crinquand
- Pernand Vergelesses 1er cru Sous Fretille 2022 - Domaine Pavelot