

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