



## Louis d'Or

**Le Louis d'Or est un trésor produit à partir du lait de la Ferme du même nom.**

C'est en s'inspirant du savoir-faire jurassien que la Fromagerie du Presbytère de Sainte-Élizabeth-de-Warwick a créé le Louis d'Or, ce magnifique fromage aux arômes fins et complexes qui s'expriment avec éloquence après neuf mois d'affinage.

Accords bières et fromages à essayer: Seiglerie (Brasseurs du Monde).  
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et Plaisirs sur l'accord avec cette bière: "Au contact de la bière, la première gorgée est rafraîchissante, suivie d'une finale douce laissant place à une belle fumaison en bouche." Décembre/Janvier 2014



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Ferme
<b>Intensité</b>	Moyen
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Cru
<b>Pays</b>	Canada (Québec)
<b>Région</b>	Centre-du-Québec
<b>Détails</b>	Ste-Élizabeth de Warwick
<b>Producteur</b>	Fromagerie du Presbytère
<b>M.G.</b>	32%
<b>Affinage minimum</b>	9 mois
<b>Famille</b>	Pâte pressée cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Fermier et artisanal
<b>Particularités</b>	N/A
<b>Aspect</b>	Grosse meule de 40 kg. Croûte brune et lisse. Pâte jaune pâle, ferme et crémeuse à la fois et ne présentant pas d'ouvertures.
<b>Goût</b>	Arômes fruités et de noisette.

### ANECDOTE


*Le Louis d'Or tient son nom de la Ferme Louis d'Or où est produit le lait utilisé pour produire ce fromage. Louis était le deuxième propriétaire à prendre soin de la ferme et il a ajouté "d'or" à son nom, histoire de faire un clin d'œil à la monnaie de France créée pendant le règne de Louis XIII (1640).*

### ACCORDS


#### Vin blanc

 **Aromatique et rond**  
Fumé Blanc de la Californie

#### Vin rouge

 **Aromatique et souple**  
Pinot noir

#### Bière

 **Blonde Liqueuse**  
Blonde

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Comté Réserve, A.O.P.
- » Beaufort d'été Réserve, A.O.P.
- » Valbert