



Saint-Nectaire (laitier), A.O.P.

Les vaches paissent dans un endroit situé sur un secteur volcanique, à environ 1000 mètres d'altitude, et bénéficie d'un sol très riche, traversé par d'innombrables ruisseaux. Le Saint-Nectaire est affiné un minimum de 28 jours sur des pailles de seigle en cave humide.

Depuis des siècles, le Saint-Nectaire est fabriqué dans la région des Monts Dore, en Auvergne. Son nom apparaît au 12^e siècle.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Auvergne
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	28%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Laitier
Particularités	Autres

Aspect

Meule de 20 à 24 cm de diamètre. Croûte recouverte d'une fine couche de fleurs de couleur blanche, brune ou grise avec la présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges lorsque bien affiné. Pâte souple et onctueuse. Agréable odeur de moisissures, de cave humide et de paille de seigle.

Goût

Doux à marqué. Arômes typés et complexes (lait, noix, herbe fraîche, fleurs sauvages, pomme de terre et aromate).

ANECDOTE

Le Saint-Nectaire doit son nom à un certain Henri de Sennecterre, maréchal de La Ferté et seigneur local.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Côtes du Rhône

Vin rouge



Aromatique et souple
Sangiovese, Rioja

Bière



Blonde Douce
Ale blanche

PRODUITS SIMILAIRES

- » Tomme de Savoie, I.G.P.
- » Saint-Nectaire (fermier), A.O.P.