

Nuage de Bourgogne

Avec son goût de crème, le Nuage de Bourgogne est une agréable alternative au beurre.

Nous exigeons de notre producteur un Nuage de Bourgogne extrêmement frais et bien égoutté afin qu'il puisse bien voyager par bateau et arriver avec un affinage optimum. En effet, la croûte de ce fromage va se développer tranquillement durant les 3 semaines de son transport.

Tout comme le Brillat de Bourgogne, le Nuage de Bourgogne est inspiré par le philosophe du goût Jean-Anthelme Brillat-Savarin.

Accords bières et fromages à essayer: Imperial Stout (Microbrasserie Alchimiste). Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur l'accord avec cette bière: "Le Nuage de Bourgogne, à déguster sans la croûte, apprécie grandement les notes torréfiées de la bière. Un des meilleurs mariages que nous ayons eu l'occasion de faire." Avril/Mai 2013



CARACTÉRISTIQUES Pâte Molle Intensité Doux Type de lait Vache Traitement du lait Pasteurisé France Pays Région Bourgogne **Détails** N/A Producteur N/A M.G. 40% Affinage minimum 4 semaine(s) **Famille** Pâte molle à croûte fleurie Mode de fabrication Industriel **Particularités** Enrichi de crème

Aspect

Meule d'environ 28 cm de diamètre et 6 cm d'épaisseur. Croûte duveteuse d'un blanc immaculé, pâte jaune paille clair. Consistance onctueuse, bien souple et n'offrant aucune résistance, mais non coulant. Bouquet de champignons.

Goût

Fine saveur de crème fraîche. Plus il est affiné, plus le goût se rapproche de celui du beurre de culture.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger Pinot gris, Tariquet, Vouvray

Vin rouge



Fruité et léger Chambolle-Musigny, Margaux, Vosne-

Bière



Noire Liquoreuse Imperial Stout, Porter Baltique

Autres accords

Champagne, Mousseux

PRODUITS SIMILAIRES

Romanée

- » Brillat de Bourgogne
- » Saint-Honoré
- » Riopelle de l'Isle (Le)