



Pouligny Saint-Pierre, A.O.P.

Le Pouligny Saint-Pierre est surnommé la Tour Eiffel en raison de sa forme.

Nos Pouligny Saint-Pierre sont affinés un minimum de 12 jours avant d'être envoyés par avion. Ils ont ainsi acquis une saveur plus typée, une texture plus fine et des arômes plus racés en plus de mieux supporter le voyage.

Le sud de la Région Centre jouit d'un microclimat qui est propice à l'élevage des chèvres puisqu'il y pousse une flore particulière. Cette flore permet de produire un lait très riche et très parfumé qui donne un fromage rustique et élégant, très apprécié des amateurs.

Accords bières et fromages à essayer: Vieille Bruin de Mékinac (Microbrasserie À La Fût). Février/Mars 2017



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Centre
Détails	Plusieurs départements
Producteur	N/A
M.G.	22%
Affinage minimum	2 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Fermier
Particularités	Importation privée par avion

Aspect

Pyramide élancée de 12,5 cm de hauteur dont la base et le sommet sont des carrés. Jeune, la croûte ivoire présentera des moisissures superficielles blanches et jaunes et la pâte sera blanche. Plus affiné, la croûte présentera des moisissures blanches, jaunes et bleues et la pâte sera plus jaune. Pâte ferme, mais souple avec une texture légèrement grasse en bouche. Légère odeur caprine.

Goût

Jeune, le fromage aura une saveur de noisette et de terroir. Plus affiné, ses saveurs seront plus franches.

ANECDOTE

Le Pouligny Saint-Pierre doit son nom au village dans lequel il fut fabriqué pour la première fois.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Vins de la Vallée de la Loire, Reuilly, Quincy, Menetou-Salon, Sancerre, Sauvignon de Touraine

Vin rouge



Aromatique et souple

Chinon, Côte-de-Nuits

Bière



Blanche Acidulée

Blanche

PRODUITS SIMILAIRES

» Chabichou du Poitou, A.O.P.