



Charolais, A.O.P.

Le Charolais est le fromage de chèvre le plus connu de la Bourgogne.

Les chèvres sont nourries d'herbe fraîche distribuée à l'auge pour un minimum de 150 jours par an. La production respecte ainsi le cahier de charge. Le Charolais est moulu à la louche dans de hautes faisselles, est ensuite retourné manuellement 2 fois par jour et légèrement salé. Au bout de 3 jours, il prend sa forme typique, il est alors démoulé et affiné sur claie en hâloir.

Le fromage Charolais serait né au 16e siècle. L'élevage caprin était alors une activité complémentaire à l'élevage bovin et était dévolu aux femmes.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Bourgogne
Détails	N/A
Producteur	Ferme du Montot (GAEC Rizet)
M.G.	N/A%
Affinage minimum	16 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Fermier
Particularités	N/A
Aspect	Croûte légèrement crème, blanche ou bleutée. Pâte blanche fine et tendre. Léger parfum de cave et de fruits secs.
Goût	Saveur douce de crème, arômes de végétaux évoluant avec l'âge vers des arômes plus affirmés.

ANECDOTE

Le nom du fromage est celui de la région où il a été produit la première fois.

ACCORDS

PRODUITS SIMILAIRES