



## 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 16<sup>e</sup> siècle. L'élevage caprin était alors une activité complémentaire à l'élevage bovin et était dévolu aux femmes.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Molle
<b>Intensité</b>	Moyen
<b>Type de lait</b>	Chèvre
<b>Traitement du lait</b>	Cru
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Détails</b>	N/A
<b>Producteur</b>	Ferme du Montot (GAEC Rizet)
<b>M.G.</b>	N/A%
<b>Affinage minimum</b>	16 jour(s)
<b>Famille</b>	Pâte molle à croûte naturelle
<b>Mode de fabrication</b>	Fermier
<b>Particularités</b>	N/A
<b>Aspect</b>	Croûte légèrement crème, blanche ou bleutée. Pâte blanche fine et tendre. Léger parfum de cave et de fruits secs.
<b>Goût</b>	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