



## Bleu bénédicтин

**Fabriqué par les moines bénédictins, d'où son nom, le Bleu bénédicтин dévoile un cœur fondant avec des arômes de noix et de champignons**

Le Bleu bénédicтин bénéficie d'un affinage plus long que le Bleu Ermite qui est produit dans la même abbaye.

À l'Abbaye St-Benoît-du-Lac sur les bords du lac Memphrémagog, les moines s'adonnent principalement à la prière et au travail, suivant leur devise « Ora et Labora ». La Fromagerie a été inaugurée en 1943 et l'on y fabrique maintenant 10 variétés de fromages. Le Bleu bénédicтин a été élu Grand Champion au Grand Prix des fromages canadiens de l'an 2000.

Accord bières et fromages à essayer: Doppelbock (Les Trois Mousquetaires)  
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur cet accord: "Devant la Doppelbock, il s'équilibre pour offrir un bel accord sur la noix, le penicillium roqueforti et le sucre d'orge." Octobre/Novembre 2016



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Estrie
Détails	St-Benoît-du-Lac
Producteur	Abbaye St-Benoît-du-Lac
M.G.	30%
Affinage minimum	90 jour(s)
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	Artisanal, monastique
Particularités	N/A

#### Aspect

Forme cylindrique sous emballage métallisé. Croûte naturelle grisâtre. Pâte blanc crème, plus veinée que persillée, compacte et friable, fondante en bouche.

#### Goût

Prononcé. Arômes de noix et de champignons.

### ACCORDS

#### Vin blanc



#### Fruité et doux

Chardonnay des États-Unis ou d'Australie, Châteauneuf-du-Pape

#### Vin rouge



#### Aromatique et souple

Nuits-Saint-Georges

#### Bière



#### Brune Ronde

Gueuze, Quadruple

#### Autres accords

Porto

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Bleu Ermite
- » Stilton, A.O.P.