



## Victor et Berthold de Réserve

**Le Victor et Berthold de Réserve est affiné quarante jours de plus que le Victor et Berthold, ce qui lui donne un caractère différent.**

Le Victor et Berthold est produit par la Fromagerie du Champ à la Meule. Le fromager utilise le lait du troupeau d'un voisin composé de vaches Holstein pour produire son fromage.

Ce fromage est produit depuis 1996 par Martin Guilbault de la Fromagerie du Champ à la Meule à Notre-Dame-de-Lourdes.



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Lanaudière
Détails	Notre-Dame-de-Lourdes
Producteur	Fromagerie du Champ à la Meule
M.G.	30%
Affinage minimum	100 jour(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Forme cylindrique de 24 cm de diamètre par 5 cm de haut. Croûte orangée. Pâte ferme, humide et compacte avec de la souplesse, fondante en bouche. Nez très végétal et à l'odeur de lait frais.
Goût	Arôme fruité avec une belle longueur en bouche.

### ANECDOTE


*Le nom du fromage est le regroupement du nom du grand-père et de l'oncle du producteur.*

### ACCORDS


#### Vin blanc

 **Fruité et vif**  
Pinot, Aligoté

#### Vin rouge

 **Fruité et généreux**  
Pauillac, Vougeot

#### Bière

 **Brune Ronde**  
Double, Quadruple

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Baluchon
- » Chemin Hatley