



PLATEAU DE FROMAGES DE CHÈVRE DU CENTRE

ACCORD : REUILLY ROUGE ET REUILLY BLANC CUVÉE TRADITION

Valençay AOP

Crottin de Chavignol AOP

Selle-sur-Cher AOP

Pouligny-Saint-Pierre AOP

Sainte-Maure-de-Touraine AOP

Avec un chèvre assez jeune aux saveurs lactiques, de type Sainte-Maure-de-Touraine, Valençay ou Selles-sur-Cher jeune, préférez un Reuilly rouge léger, porté sur le fruit.

Avec un chèvre plus affiné marqué par des saveurs caprine ou de noisette, de type crottin de chavignol ou Pouligny-Saint-Pierre affiné, préférez un Reuilly blanc, aromatique et expressif.