

Mâconnais



AOC depuis 2006

AOP depuis 2010



Zone de production

Famille technologique : chèvre

Type : fromage au lait de chèvre

Astuces de découpe :



Description

Le Mâconnais est né près des vignes, pour valoriser les «maigres prairies» qui les bordent. C'est un petit fromage qui a la particularité d'être tronconique, puisqu'il est fabriqué dans un moule spécifique et non retourné jusqu'à la fin de la période minimale d'affinage. Obtenu à partir d'un caillé de type lactique et affiné au minimum pendant 10 jours, le Mâconnais a une pâte fine et savoureuse. Sa croûte fleurie est de couleur ivoire, beige ou bleutée. De petite taille, le Mâconnais se déguste volontiers en «snacking», au goûter ou à l'apéritif.

Que boire avec ? Un vin blanc de Bourgogne, Mâcon rouge ou Beaujolais.

Format : Tronconique.

Poids : 50 à 65 g.

Points marquants du mode de production

Non retourné lors de sa fabrication d'où sa forme tronconique originale !

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : croûte fine, duveteuse à flore bleue ou/et blanche, la pâte est bien blanche dense, lisse, homogène et sans ouverture.

Texture : pâte ferme et serrée, assez fragile et humide lorsqu'il est mi-sec, puis devient rapidement sèche et cassante.

Nez : légère odeur caprine et lactique, la croûte donne souvent des notes de paille, de sous-bois et de cave humide.

Goût : saveur acidulée et légèrement salée, texture fine et sèche en bouche mais fondante avec des arômes caprins et de subtiles notes minérales. Son goût s'accroît avec l'affinage et devient de plus en plus persistant en bouche.

Site internet : aucun actuellement.