



# ÉPOISSES



250g fond bois



250g cave



1kg sous cloche

Nom	Epoisses AOP
Indication géographique	Appellation d'Origine Protégée
Histoire	L'Époisses était produit par les moines au 16ème siècle Ce fromage gras était apprécié à la cour de Louis XIV Il fut appelé le ' <i>Roi des fromages</i> ' par le premier gastronome Jean-Anthelme Brillat-Savarin
Type de fromage	Fromage à pâte molle et croûte lavée au marc de Bourgogne Lait de vache entier pasteurisé
Aspect visuel	Croûte brillante, légèrement ridée, de couleur marron clair (tirant sur le orange) Pâte souple de couleur beige clair Un cœur friable plus ou moins étendu selon la maturité du fromage
Odeur	Odeur bouquetée aux notes de sous-bois
Texture	Pâte légèrement salée, souple et fondante
Goûts / Arômes	Goût franc et équilibré avec des notes de fruits secs
Vin-fromage	Vin rouge (Pinot noir) <i>Gevrey Chambertin</i>



Manchons de poulet sauce  
Époisses AOP