Chavignol

C'est sans conteste le plus célèbre des chèvres berrichons que chacun apprécie en fonction de son affinage. Certains le préfèrent demi-sec, affiné une dizaine de jours, bleu, avec l'apparition au bout d'un mois du Penicillium qui lui confère des senteurs de sous-bois ou très sec quand il dévoile des arômes de noix et de noisette. S'il tient magnifiquement sa place sur un plateau de fromages, ce chèvre est aussi très apprécié à l'apéritif accompagné d'un verre de Sancerre blanc : issus du même terroir, ils forment l'alliance parfaite ! Il est aussi très utilisé en cuisine où il peut être émincé, gratiné.

FROMAGE
AU LAIT DE CHÈVRE

ANNÉE DE LABELLISATION
1976

CHIFFRES CLÉS

68
Producteurs de lait

33
Producteurs fermiers

1
Atelier de fabrication

3
Ateliers d'affinage

897
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.crottindechavignol.com

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Pains

Baguette aux graines
Pain viennois
Baguette tradition
Pains aux fruits

Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Issu du même trroir, le Chavignol et le Sancerre blanc forment l'alliance parfaite, on peut aussi l'accompagner avec les autres vins blancs du Centre Val de Loire ou un rouge léger.