

ASPECT

- Forme : cylindre plat régulier,
hauteur 6 cm
Ø environ 8 à 10 cm
250g à 500g
- Faces horizontales et planes,
talons droits
- Croûte fine,
sans espace avec la pâte
- Fleur blanche,
fine et rasante,
légèrement tourmentée

La DÉGUSTATION de l'AOP Chaource



TEXTURE de la PÂTE

- lactique, fine,
légèrement granuleuse
- homogène, affinage
de la croûte vers le cœur
- fondante, onctueuse,
souple et assez ferme

GOÛT

- Goût légèrement salé, légèrement acide, absence d'amertume
- arômes de crème, de champignon frais, de noisette ...