

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



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 terroir, 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.