

Un terroir, deux saveurs.

Appréciez l'alliance du fromage de chèvre
Selles-sur-Cher et des vins de Cheverny !

Un Cheverny se suffit à lui-même,
un Selles-sur-Cher aussi.

L'expression très fruitée et acidulée des vins de Cheverny, permet au fromage de chèvre Selles-sur-Cher d'exprimer sa délicatesse, aussi bien sur les rouges que sur les blancs. L'échange est en tout point remarquable. Accord idéal !



Cheverny

AOC Cheverny et AOC Cour Cheverny

L'appellation Cheverny produit des vins fruités, tendres et conviviaux. Pinot noir et Gamay pour les vins rouges, Sauvignon et Chardonnay pour les vins blancs. Le vin blanc Cour Cheverny est issu d'un cépage unique le Romorantin. Très originale, cette variété donne au vin beaucoup de caractère, de corps et de longueur en bouche.

The Cheverny appellation produces fruity and smooth wines ideal for festive moments. Pinot Noir and Gamay are the two main grape varieties used for reds and rosés, white wine is made from Sauvignon Blanc and Chardonnay grapes. Cour Cheverny white wines are made from a single grape variety; Romorantin. This variety can't be found anywhere else in the world, and the wines made from it have lots of character, body and a long finish.

www.maisondesvinsdecheverny.fr



AOP Selles-sur-Cher

Le Selles-sur-Cher est un fromage de chèvre d'Appellation d'Origine Protégée au lait entier de la vallée du Cher. Élaborés de manière traditionnelle, les Selles-sur-Cher sont moulés manuellement puis égouttés, salés et cendrés avec du charbon végétal. Après 10 jours d'affinage minimum, la croûte a développé des moisissures nobles finement bleutées. Sa pâte douce, blanche et fine, lui donne son goût de noisette.

AOP Selles-sur-Cher Goat's Cheese (Protected Designation of Origin)
Selles-sur-Cher cheese is made using whole goat's milk from the Cher Valley. The cheese is produced using the traditional method; molded by hand, drained then salted and finally given a light dusting of wood ash. Aged for a minimum of 10 days, it develops its characteristic blue mold. The cheese itself is white, it's smooth and tasty with a nutty flavor.

www.aop-sellesurcher.com

Un terroir, deux saveurs.

Appréciez l'alliance du fromage de chèvre
Selles-sur-Cher et des vins de Cheverny !

Un Cheverny se suffit à lui-même,
un Selles-sur-Cher aussi.

L'expression très fruitée et acidulée
des vins de Cheverny, permet au
fromage de chèvre Selles-sur-Cher
d'exprimer sa délicatesse, aussi bien
sur les rouges que sur les blancs.
L'échange est en tout point remarquable.
Accord idéal !



Cheverny

AOC Cheverny et AOC Cour Cheverny

L'appellation Cheverny produit des vins fruités, tendres et conviviaux. Pinot noir et Gamay pour les vins rouges, Sauvignon et Chardonnay pour les vins blancs. Le vin blanc Cour Cheverny est issu d'un cépage unique le Romorantin. Très originale, cette variété donne au vin beaucoup de caractère, de corps et de longueur en bouche.

The Cheverny appellation produces fruity and smooth wines ideal for festive moments. Pinot Noir and Gamay are the two main grape varieties used for reds and rosés, white wine is made from Sauvignon Blanc and Chardonnay grapes. Cour Cheverny white wines are made from a single grape variety; Romorantin. This variety can't be found anywhere else in the world, and the wines made from it have lots of character, body and a long finish.

www.maisondesvinsdecheverny.fr



AOP Selles-sur-Cher

Le Selles-sur-Cher est un fromage de chèvre d'Appellation d'Origine Protégée au lait entier de la vallée du Cher. Élaborés de manière traditionnelle, les Selles-sur-Cher sont moulés manuellement puis égouttés, salés et cendrés avec du charbon végétal. Après 10 jours d'affinage minimum, la croûte a développé des moisissures nobles finement bleutées. Sa pâte douce, blanche et fine, lui donne son goût de noisette.

AOP Selles-sur-Cher Goat's Cheese (Protected Designation of Origin)
Selles-sur-Cher cheese is made using whole goat's milk from the Cher Valley. The cheese is produced using the traditional method; molded by hand, drained then salted and finally given a light dusting of wood ash. Aged for a minimum of 10 days, it develops its characteristic blue mold. The cheese itself is white, it's smooth and tasty with a nutty flavor.

www.aop-sellesurcher.com

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION / POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. Conception : www.sophiemmanuel.com / www.commercialevantgout.fr Impression : ROLLIN Imprimeur sur papier recyclé