

# LANGRES

AOP

Le terroir s'exprime de mille et une façons. Un grand cru. Une race noble. Un légume oublié. Un fromage de caractère. Le Langres de Jean-Yves et Sylvain Remillet est de ceux-là. Les pupilles de ceux qui ne l'ont jamais scruté s'y accrochent. Les papilles de ceux qui ne l'ont jamais goûté s'y attardent. Légèrement crayeux et coulant sous la croûte, le Langres AOP est un concentré de passion. Il incarne l'équilibre entre l'histoire et la transmission. Entre le rêve et le plaisir. Reconnaissable à sa forme creusée en son sommet, il offre un goût riche et crémeux avec des notes de champignon et de terre. La terre, encore et toujours. Sa texture est onctueuse au centre et plus ferme vers l'extérieur. Son aspect, nettement irrégulier, est l'œuvre des artisans qui inlassablement le sculptent à la main, comme on le faisait autrefois. Ainsi se transmettent les valeurs rurales, celles qui font vivre et perpétuent le patrimoine du dernier Langres AOP au lait cru de France.



**DISPONIBILITÉ :**  
Toute l'année



**CONDITIONNEMENT :**  
1 kg environ ou pièce de 200 g



**DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
A pour E



**ORIGINE :**  
Haute-Marne, Grand Est