

BIOCOOP CHOLET VOUS INVITE

à
DECOUVRIR SES VINS
ET SES FROMAGES

DU 5 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE 2017



VOUS ALLEZ ÊTRE SÉDUITS
PAR NOS VINS BLANCS ET L'ÉTENDUE DE
LEUR PALETTE AROMATIQUE!



VIN DE FRANCE

VDF Chardonnay blanc 2016
Maison des Terroirs Vivants - 75 cl

CÉPAGES :

100% Chardonnay

DÉGUSTATION :

Vin blanc frais et fruité. Robe jaune pâle.
Nez aux arômes d'ananas et de mangue.
Chardonnay frais, fruité et aromatique.

ACCORDS :

Apéritif, quiches, coquillages et sushis.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8-10°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : La Maison des Terroirs Vivants est spécialisée dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 30 ans. 100% des vins sont certifiés bio par Ecocert et sont issus des principaux vignobles du sud de la France.

5% de remise
l'achat de 6 b



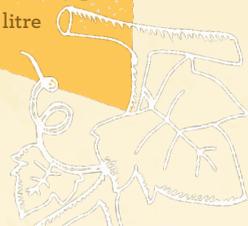
4,49 €

75 cl • Soit 5,99€ le litre

5,14 € hors promo

Soit 6,86€ le litre

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



SUD-OUEST



AOP Bergerac blanc 2016 Château les Miaudoux - 75 cl

CÉPAGES : 50% Sauvignon, 40% Sémillon, 10% Muscadelle

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Nez très fruité d'agrumes, mangue, ananas, pêche et fleurs blanches. Bouche soutenue et fraîcheur apportée par une bonne acidité. A déguster à 10°C.

ACCORDS : Apéritif, fruits de mer, poissons grillés ou en sauce.

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le Château des Miaudoux est une exploitation agricole spécialisée dans les vins de Bergerac et Saussignac, la production de pruneaux d'Agen et le maraîchage. Elle est conduite en biodynamie (certification Demeter).

4,95 €

75 cl • Soit 6,60€ le litre

5,67 € hors promo

Soit 7,55€ le litre

supplémentaire pour
bouteilles mêmes panachées

ITALIE

DOC Treviso Prosecco Frizzante 2016 Coopérative Azienda Agricola Giol - 75 cl

CÉPAGES : 100% Glera

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Robe jaune pâle, arômes de fruits croquants (pomme verte, notes de pêche et d'acacia). Vin frais et rafraîchissant pour l'apéritif. A déguster à 9°C.

ACCORDS : Coquillages et fruits de mer, risottos, saumon fumé.

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 11°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine Giol appartient à la famille de Luisa Giol depuis 1919. Les traditions et la culture locale de la vinification se transmettent depuis le XVème siècle.



7,99 €

75 cl • Soit 10,65€ le litre

9,14 € hors promo

Soit 12,19€ le litre

RHÔNE



AOP Clairette de Die Domaine Achard Vincent - 75 cl

CÉPAGES : 100 % muscat

DÉGUSTATION : Vin blanc effervescent. Teinte or claire à reflets argentés. Nez fin et aromatique, vives saveurs de Muscat.

Bouche complexe et équilibrée. A déguster à 6-8°C.

ACCORDS : Apéritif ou dessert.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 7°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Les premières traces du domaine des Grandes Vignes remontent au début du XVème siècle. La famille Vaillant transmet ses terres de génération en génération depuis le XVIIème siècle. Les vignes, certifiées bio et cultivées en biodynamie, s'étendent sur 55 ha.



9,99 €

75 cl • Soit 13,32€ le litre

11,48 € hors promo

Soit 15,30€ le litre

5% de remise suppl
l'achat de 6 bouteill

VAL DE LOIRE

AOP Anjou blanc 2016 Le Fief Noir - Domaine des Chesnaies - 75 cl

CÉPAGES : 100 % Chenin

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Robe jaune pâle avec des reflets verts. Nez frais et fruité avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Arômes d'ananas et de zeste de clémentine en finale, soulignés par une pointe citronnée. A déguster à 12°C.

ACCORDS : Apéritif, poissons grillés, cuisine exotique.

GARDE : Prêt à boire - **DEGRÉ D'ALCOOL :** 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Domaine situé au cœur de l'Anjou, dans le berceau du Chenin et du Grolleau, le Fief Noir comprend 21 ha de vignes exploitées sans pesticides ni herbicides depuis plus de 10 ans. Les vins sont certifiés bio depuis 2015.

9,99 €

75 cl • Soit 13,32€ le litre

11,13 € hors promo

Soit 14,85€ le litre

COUP DE CŒUR



VAL DE LOIRE



AOP Sancerre blanc 2015 - Cuvée Les Grous Domaine Fouassier - 75 cl

CÉPAGES: 100 % Sauvignon

DÉGUSTATION: Vin blanc ample, rond avec un bel équilibre. Robe jaune dorée, nez aux arômes de pomme mûre, touche citronnée et de pierre chaude. Bouche ronde et finale calcaire. A déguster à 10-12°C.

ACCORDS: Crustacés et poissons, salade.

GARDE: Moyenne garde - **DEGRÉ D'ALCOOL:** 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Le domaine de Fouassier, converti en bio et conduit en biodynamie depuis le début des années 2000, appartient à la famille de Paul et Benoît depuis 10 générations. Chaque parcelle est vendangée et vinifiée indépendamment pour exprimer son terroir.



14,95 €

75 cl • Soit 19,93 € le litre

17,29 € hors promo

Soit ~~23,05 €~~ le litre

élémentaire pour
les mêmes panachées

Vin d'exception

VAL DE LOIRE

AOP Coteaux du Layon blanc 2014 Domaine Les Grandes Vignes - 75 cl

CÉPAGES: 100 % Gros-Manseng

DÉGUSTATION: Vin blanc moelleux. Robe jaune or, nez très expressif de fruits exotiques avec des notes d'ananas. Bouche entre sucrosité et acidité, fraîcheur et équilibre particulièrement marqués. A déguster à 10°C.

ACCORDS: Apéritif, viandes blanches, mets sucrés/salés.

GARDE: Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Les premières traces du domaine des Grandes Vignes remontent au début du XVème siècle. La famille Vaillant transmet ses terres de génération en génération depuis le XVIIème siècle. Les vignes, certifiées bio et cultivées en biodynamie, s'étendent sur 55 ha.

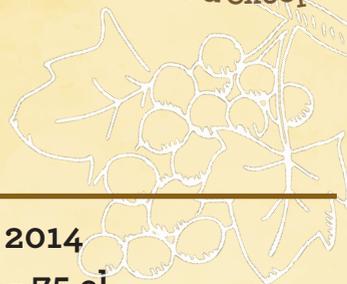
19,59 €

75 cl • Soit 26,12 € le litre

22,40 € hors promo

Soit ~~29,87 €~~ le litre

Vin d'exception



BOURGOGNE

AOP Viré Clessé Harmonie Domaine de la Verpaille - 75 cl

CÉPAGES : 100 % Chardonnay

DÉGUSTATION : Vin blanc ample, rond avec un bel équilibre. Robe jaune paille, nez complexe et délicat. Bouche très veloutée avec des notes de miel, de fruits blancs et d'agrumes, minéralité en finale. A déguster à 12°C.

ACCORDS : Veau ou volaille, écrevisse, brioche périgourdine.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Baptiste et Estelle Philippe sont la 5ème génération à la tête de ce domaine familial, situé au cœur du Cru Viré-Clessé (dans le Macônnais au sud de la Bourgogne).

Ce domaine de 20 ha est certifié bio depuis 2006.



COUP DE CŒUR

13,15 €

75 cl • Soit 17,53€ le litre

15,09 € hors promo

Soit 20,11€ le litre

Vin d'exception

QU'EST-CE QU'UN VIN BIO ?

Depuis 2012, le vin est certifié bio s'il respecte le règlement bio européen concernant la culture des vignes et la vinification.

Les cahiers des charges *Demeter* et *Biodyvin* sont utilisés pour les vins conduits en biodynamie. La mention *Nature&Progrès* garantit la certification biologique des raisins et le respect d'un cahier des charges exigeant dédié à la vinification.

Pourquoi des levures indigènes ?*

Les levures exogènes, ajoutées pour la fermentation du jus de raisin, représentent un risque OGM. Biocoop privilégie les vins utilisant des levures indigènes ou certifiées bio, et demande aux producteurs de contrôler les autres types de levures.

* levures naturellement présentes sur le raisin ou dans le chai.



POUR RÉUSSIR VOTRE CAVE...

LES RÈGLES DE BASE

LA CONSERVATION

Pour éviter le dessèchement du bouchon, les bouteilles doivent rester couchées. Les spiritueux (plus de 20 % d'alcool) seront placés debout afin d'éviter que l'alcool ne ronge le bouchon.

LA LUMIÈRE

Optez pour un lieu clos et sombre car la lumière altère le goût du vin. Évitez les néons !

L'HUMIDITÉ

Un minimum de 70 % est recommandé. Si le local est trop sec, les bouchons se rétractent et le vin s'oxyde.

LA TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Ni trop chaude, ni trop froide ! L'idéal étant entre 10 et 16°C. Les variations de température de dégustation sont acceptables si elles se font lentement et ne dépassent pas 10° (8° en hiver - 18° en été).

LES ODEURS ET LES VIBRATIONS

À éviter absolument. Les vibrations accélèrent le vieillissement du vin et les fortes odeurs peuvent être transmises au vin à travers le bouchon.

MOINS DE SOUFRE, PLUS DE QUALITÉ

Antioxydant, naturellement présent dans le vin, il est très souvent rajouté pour améliorer la conservation au risque de modifier le goût et de provoquer... des maux de tête !

La réglementation bio impose des taux de soufre inférieurs à la réglementation habituelle. Biocoop va encore en deçà !

☞ Un vin biologique ne contient en général pas ou peu de soufre ajouté. Il est donc plus fragile et doit être manipulé avec précautions !



Voici les teneurs en sulfites maximales autorisées (en mg/L) par type de vins :

Type de vin	Conventionnel	Bio UE	Demeter	Biocoop
Rouge sec (sucres < 5 g/L)	150	100 à 120	70	100
Rouge (vin conventionnel, sucre > 5 g/L - vin bio, sucre < 2g/L)	200	170	70	150
Blanc et Rosé sec (sucres < 2 g/L)	200	150 à 170	90	120
Blanc et rosé doux (sucres > 5 g/L) (effervescent compris)	250	220	130	210
Moelleux / Liqueureux	300/400	270/370	200	250/360

POUR VOUS CETTE SÉLECTION DE VINS
ROUGES ÉLABORÉS DANS LE RESPECT
DU TERROIR ET DE VOTRE PALAIS!



VIN DE FRANCE

VDF Les Petites Perdrix Rouge 2015 - 75 cl
Vignoble Guy Cuisset - Château Grimou

5% de remise
l'achat de 6



CÉPAGES : 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe rouge rubis aux reflets violets, nez très fruité aux accents de fruits rouges (framboise, cassis, fraise). Bel équilibre, finale rafraîchissante. A déguster à 18°C.

ACCORDS : Grillades, pâtes, salades, mets sucrés/salés, desserts au chocolat.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIIIème siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils. Le vignoble est certifié bio depuis 2009. Les sols argilo-schisteux étagés permettent une matûrité lente et harmonieuse des raisins.

4,75 €

75 cl • Soit 6,33€ le litre

5,42 € hors promo

Soit 7,23€ le litre

CENTRE VAL DE LOIRE

AOP Saint Nicolas Bourgueil rouge 2016 Domaine de la Cotelleriaie - 75 cl



CÉPAGES : 100% Cabernet Franc

DÉGUSTATION : Vin rouge léger, porté sur le fruit. Robe grenat, nez de fruits rouges (fraises, framboises). Arômes de fruits mûrs avec des tanins souples. Vin friand, frais et élégant. A déguster entre 16°C et 18°C.

ACCORDS : Viandes blanches, grillades, volailles, charcuterie, fromages doux.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine de La Cotelleriaie est dans la famille Vallée depuis plusieurs générations. Il compte 27 ha de vignes sur les meilleurs sites viticoles de Saint Nicolas de Bourgueil. Le vin est certifié bio par Ecocert depuis le millésime de 2012.

Vin d'exception

se supplémentaire pour
bouteilles mêmes panachées

11,50 €

75 cl • Soit 15,33€ le litre

13,21 € hors promo

Soit 17,61€ le litre

BEAUJOLAIS

AOP Morgon rouge 2014 Domaine Roland Pignard - 75 cl



CÉPAGES : 100% Gamay

DÉGUSTATION : Vin rouge léger, porté sur le fruit. Robe rubis foncé, parfum de sous-bois et arômes à l'aération de fruits à noyaux et de kirsch. Vin généreux avec une belle persistance des tanins. A déguster entre 15°C et 18°C.

ACCORDS : Toutes viandes.

GARDE : Moyenne garde - **DEGRÉ D'ALCOOL :** 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Petit domaine familial de 4,5 ha, le domaine Roland Pignard se situe à Villié-Morgon, au cœur des crus du Beaujolais. Le vignoble est certifié bio par Ecocert depuis 2007 et conduit en biodynamie depuis 2010 (certification Demeter). Certification Ecocert, Demeter et Biodyvin.

COUP DE CŒUR



12,49 €

75 cl • Soit 16,65€ le litre

14,78 € hors promo

Soit 19,70€ le litre

Vin d'exception

SUD-OUEST

AOP Gaillac rouge 2015

Domaine Rotier - 75 cl



CÉPAGES : 25% Braucol, 40% Duras, 20% Syrah, 15% Prunelart

DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Robe pourpre sombre, arômes de fruits rouges et noirs avec des notes réglissées et poivrées. Bouche ronde et fruitée avec une pointe de fraîcheur et des tanins fermes sans être agressifs. A déguster à 16°C.

ACCORDS : Viandes rouges, grillades, magret, cassoulet.

GARDE : Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Alain Rotier, Francis Marre et leur équipe cultivent en bio ce domaine familial situé au sud de l'AOC Gaillac, sur les sols de graves des terrasses du Tarn.

8,25 €

75 cl • Soit 11,00 € le litre

9,42 € hors promo

Soit 12,56 € le litre

SUD-OUEST

AOP Cahors rouge 2011

Propriété Isabelle Rey Auriat - 75 cl



MÉDAILLE
D'ARGENT AU
CONCOURS
GÉNÉRAL
AGRICOLE



CÉPAGES : 90% Malbec, 10% Merlot

DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Robe rouge rubis intense, nez complexe de fruits noirs bien mûrs. Bouche ample et complexe avec des tanins fondus et des arômes de fruits cuits, de réglisse et d'épices. A déguster à 16°C.

ACCORDS : Potée de légumes (haricots noirs, courges, ail...), viandes gouteuses (canard, bœuf ou agneau), gâteau au chocolat.

GARDE : Longue garde - **DEGRÉ D'ALCOOL :** 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine familial, repris par Isabelle Rey Auriat en 1994, est conduit en bio depuis 2008. Les 14 ha de vignes, principalement plantées en Malbec, sont situées à l'extrême ouest de l'AOC Cahors.

8,50 €

75 cl • Soit 11,33 € le litre

9,58 € hors promo

Soit 12,78 € le litre



5% d
l'ach



BORDEAUX

AOP Bordeaux rouge 2016
Château Grenet - 75 cl

MÉDAILLE
D'OR 2016
CONCOURS
GÉNÉRAL
AGRICOLE

MÉDAILLE
D'ARGENT AU
CHALLENGE
MILLÉSIMÉ
BIO

COUP DE CŒUR

CÉPAGES : 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Couleur profonde, nez aux notes de fruits noirs (cassis, mûre). Bouche souple et aromatique avec une touche poivrée et des tanins veloutés. A déguster à 18°C.

ACCORDS : Apéritif, tapas, viandes rouges ou rosées (bœuf, canard), fromages à pâte molle.

GARDE : Moyenne garde - **DEGRÉ D'ALCOOL :** 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Les domaines de Sylvain et Christophe sont situés dans l'Entre-deux-mers, sur des terres argilo-calcaires. Le domaine de Christophe est converti en bio depuis 2011 et celui de Sylvain en cours de conversion.

7,35 €

75 cl • Soit 9,80€ le litre

8,33 €

hors promo
Soit 11,10€ le litre

remise supplémentaire pour
achat de 6 bouteilles mêmes panachées

BORDEAUX

AOP Côtes de Bourg rouge 2016
Château Grand Launay - 75 cl

SANS
SULFITE
AJOUTÉ

CÉPAGES : 100% Merlot

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe d'un violet profond, nez fruité et puissant avec des notes de fruits rouges. Volume et rondeur en bouche. A déguster à 18°C (carafage conseillé 2h).

ACCORDS : Apéritif, charcuterie, salades, viandes rouges, mets mijotés.

GARDE : Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : L'exploitation se situe sur le Terroir des Côtes de Bourg dans le Bordelais, sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde. Les 28 ha de vignes sont cultivées selon le mode de production biologique depuis 2007.

8,99 €

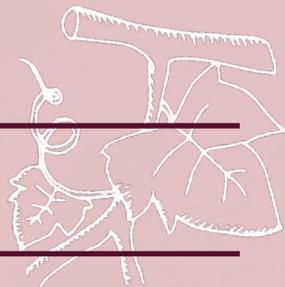
75 cl • Soit 11,99€ le litre

10,37 €

hors promo
Soit 13,82€ le litre



BORDEAUX



AOP Pessac-Léognan rouge 2013 Domaine Château Espiot - 75 cl



CÉPAGES : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Couleur profonde, pourpre vif. Parfums de baies écrasées, de fruits mûrs, de vanille, d'amandes grillées et de fumé. Tanins bien mûrs et concentrés. A déguster à 18°C.

ACCORDS : Viandes rouges, fromages.

GARDE : Longue garde - **DEGRÉ D'ALCOOL :** 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : La famille Espiot a repris en 2004 ce cru connu autrefois sous le nom de château Ladoar. À sa tête depuis 2007, Sébastien Espiot gère un vignoble de plus de 7 ha, très majoritairement en Merlot.

18,95 €

75 cl • Soit 25,27€ le litre

21,96 €

Soit 29,28€ le litre

hors promo

Vin d'exception

5% de
l'acha

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Pays OC rouge 2016 Maison des Terroirs Vivants - 75 cl

SANS
SULFITE
AJOUTÉ

CÉPAGES : 70 % 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe d'un rouge profond, nez aux arômes de fruits noirs (cerise, pruneau). Bouche gourmande et ample avec des notes d'amandes grillées et de vanille, tanins fondus. A déguster entre 16°C et 18°C.

ACCORDS : Viandes grillées ou en sauce.

GARDE : Prêt à boire - **DEGRÉ D'ALCOOL :** 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : La Maison des Terroirs Vivants est spécialisée dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 30 ans. 100% des vins sont certifiés bio par Ecocert et sont issus des principaux vignobles du sud de la France.

4,75 €

75 cl • Soit 6,33€ le litre

5,30 €

Soit 7,07€ le litre

hors promo



LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Corbières rouge 2016

Domaine Sainte Marie des Crozes - 75 cl



CÉPAGES: 50% Syrah, 40% Carignan, 10% Grenache

DÉGUSTATION: Vin rouge charnu et aromatique. Robe pourpre soutenue, nez expressif marqué par des notes épicées et révélant des notes de fruits rouges bien mûrs. Bouche puissante et équilibrée avec une belle persistance aromatique. A déguster à 16°C.

ACCORDS: Charcuterie, cassoulet, gratin.

GARDE: Moyenne garde - **DEGRÉ D'ALCOOL:** 14°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Le Domaine Sainte-Marie des Crozes est dans la famille Alias depuis 6 générations. Bernard Alias a rénové le domaine et l'outil de production jusqu'au passage en bio en 2011. Sa fille Christelle a repris le flambeau en 2012.

6,49 €

75 cl • Soit 8,65€ le litre

7,31 hors promo

Soit 9,75€ le litre

remise supplémentaire pour
t de 6 bouteilles mêmes panachées

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Coteaux d'Ensérune rouge 2016

Domaine Grande Courtade - 75 cl

CÉPAGES: 100 % Tempranillo

DÉGUSTATION: Vin rouge charnu et aromatique. Robe profonde aux reflets violacés, nez de guimauve et de violette. Bouche de cacao et finale avec des tanins présents et souples. A déguster à 16°C.

ACCORDS: Charcuterie, grillade de viandes marinées.

GARDE: Moyenne garde - **DEGRÉ D'ALCOOL:** 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: La famille Fabre est installée dans le Languedoc depuis 1605. Elle est aujourd'hui propriétaire de 360 ha de vignes, réparties sur 4 domaines entre Béziers et Narbonne, toutes certifiées bio par Ecocert. Le domaine Grande Courtade compte 75 ha en IGP Oc et IGP Coteaux d'Ensérune.



6,49 €

75 cl • Soit 8,65€ le litre

7,38 € hors promo

Soit 9,84€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Saint-Chinian rouge 2016
Domaine Borie La Vitarele - 75 cl

COUP DE CŒUR

CÉPAGES : 45% Syrah, 45% Grenache, 10% Mourvèdre
DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Robe avec des nuances rubis, arômes de garrigues et de fruits rouges. Concentration aromatique et maturité soutenues par un grain de tanin élégant. A déguster à 16°C.

ACCORDS : Volailles, agneau, lapin, perdreau.

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine Borie la Vitarele a été fondé par Jean-François et Cathy Izam en 1990. Les 18 ha de vignes dans l'AOC Saint-Chinian sont conduites en bio depuis 1998.

9,49 €

75 cl • Soit 12,65€ le litre

10,91 € hors promo

Soit 14,54€ le litre

5% de remise supplémentaire
à l'achat de 6 bouteilles

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Minervois rouge 2016
Domaine des Contes Méditerranéens
Château Maris - 75 cl

SANS
SULFITE
AJOUTÉ

COUP DE CŒUR

CÉPAGES : 70% Syrah, 30% Grenache

DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Robe aux reflets violacés, nez de fruits mûrs et d'épices. Bouche ample et fraîche avec des notes de fruits noirs et fumées. Finale gourmande et juteuse. A déguster entre 16°C et 18°C.

ACCORDS : Viandes rouges, poissons blancs grillés, tajine, fromages à pâte pressée.

GARDE : Moyenne garde - **DEGRÉ D'ALCOOL :** 14,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le Château Maris, domaine de 45 ha situé à La Livinière, est certifié Ecocert, Demeter et Bdiodyvin. Robert Eden y a édifié le seul chai au monde en briques de chanvre (pas d'émissions de Co²).

9,75 €

75 cl • Soit 13,00€ le litre

10,84 € hors promo

Soit 14,45€ le litre



RHÔNE



IGP Coteaux Ardèche rouge 2016 Château de la Selve - 75 cl

COUP DE CŒUR

CÉPAGES : 40% Cinsault, 40% Grenache, 20% Syrah

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe rubis, nez aux arômes intenses de petits fruits rouges, de truffe et note mentholée.

Vin friand et fruité en bouche sur des tanins souples.

A déguster entre 14°C et 17°C.

ACCORDS : Viandes blanches et rouges, charcuterie et barbecue.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le château de la Selve, datant du XIIIème siècle, est la propriété de Benoît et Florence Chazallon. Le domaine est conduit en bio et en biodynamie afin de laisser s'exprimer les typicités et les caractéristiques des parcelles du vignoble.

7,95 €

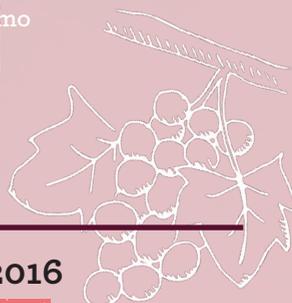
75 cl • Soit 10,60€ le litre

9,29 € hors promo

Soit 12,39€ le litre

entaire pour
nèmes panachées

RHÔNE



AOP Côtes Rhône Villages rouge 2016 Domaine Le Garrigon - 75 cl



CÉPAGES : 70% Grenache, 30% Syrah

DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Robe d'une couleur rouge cerise, dominante de fruits en dégustation (mûres, groseilles, cassis). Vin élégant et épicé aux arômes de garrigue. A déguster à 18°C.

ACCORDS : Quiche à la courge Butternut, tarte aux légumes.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine de Garrigon est cultivé en bio depuis 1997 et produit des vins d'Appellation d'origine contrôlée, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages. Les 80 ha de vignes s'étendent de Tulette à Visan, en Drôme provençale.

9,49 €

75 cl • Soit 12,65€ le litre

10,87 € hors promo

Soit 14,50€ le litre



NOUS AVONS "AFFINÉ" CETTE SÉLECTION
DE FROMAGES DE PETITS PRODUCTEURS,
LES VOILÀ POUR VOUS, SERVIS SUR UN PLATEAU!

PRIX VALABLES DU 05/09 AU 23/09/17



LAIT DE VACHE

Tomme



29 % MG - Lait entier cru
Affiné 21 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle blanc crème. Texture souple. Goût franc aux arômes fruités.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Coopérative créée en 1949, la Société Laitière de Laqueuille pérennise les méthodes traditionnelles de fabrication et d'affinage sur le plateau des volcans d'Auvergne.

Tomme d'Anjou locale



25 % MG - Lait pasteurisé
Affiné 2 mois et demi

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non cuite. Texture moelleuse. Goût de beurre et de noisette.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Pionnier du bio dans le choletais, Bernard Gaborit mène son troupeau de vaches Jersiaises depuis 1979. Ses 3 enfants poursuivent l'activité, tous engagés dans la démarche Biocoherence.

LAIT DE VACHE

Fleur d'Auvergne



30 % MG - Lait pasteurisé
Affiné minimum 4 mois

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non cuite. Goût fin et fruité, texture souple et ferme à la fois.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par le GIE Châtaigneraie, groupement de 70 éleveurs du Cantal, de l'Aveyron et du Lot, soutenus financièrement pas Biocoop.

Saint-Marcellin



25 % MG - Lait entier thermisé
Affiné 9 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle et croûte plissée fondante. Goût franc saveur miel et noisette.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Dernière coopérative fromagère de l'Isère, Vercors Lait privilégie une agriculture extensive, douce respectueuse des pâturages du Parc Naturel Régional du Vercors où paissent leurs troupeaux.

Tomme

13,31€

le kilo

~~14,79€~~

le kilo hors promo

Fleur d'Auvergne

13,47€

le kilo

~~16,43€~~

le kilo hors promo

Tomme d'Anjou

14,75€

le kilo

~~18,43€~~

le kilo hors promo

Saint-Marcellin

1,78€

soit 15,75€/Kg

la pièce de 80 gr

~~2,08€~~

soit 19,13€/kg

la pièce hors promo

LAIT DE VACHE

Taleggio

26 % MG - Lait pasteurisé
Affiné 35 jours minimum

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle et croûte lavée fine et souple. Texture moelleuse. Goût doux à la pointe acidulée, et même truffé.

LE FROMAGE ET LE PRODUCTEUR

Connu depuis le X^e siècle dans la vallée italienne de Taleggio, au nord de la Lombardie, ce fromage très ancien est produit par la société familiale CasArrigoni, établie au coeur de cette vallée, et soucieuse de rester fidèle au caractère unique du fromage Taleggio. Les 4 lobes qui décorent sa croûte sont les empreintes de Taleggio, gages de son origine et de sa qualité.



Taleggio

17,35€

le kilo

~~19,26€~~
le kilo hors promo

Gouda vieux

19,34€

le kilo

~~21,48€~~
le kilo hors promo

Gouda Vieux

34 % MG - Lait pasteurisé
Affiné 10 mois

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non cuite, pâte jaune légèrement granuleuse. Goût fort et fruité, très prisé par les Hollandais !

LE FROMAGE ET LE PRODUCTEUR

Le Gouda provient obligatoirement des Pays-Bas s'il porte ce nom. La laiterie traditionnelle Biokaas Kinderdijk a commencé sa production avec l'énergie des moulins à vent du petit village de Kinderdijk et poursuit aujourd'hui son activité 100% biologique.



LAIT DE VACHE

Appenzeller

32 % MG - Lait cru thermisé
Affiné 3 mois

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée cuite. Pâte ivoire semée de petits trous. Goût incomparablement savoureux dû au broyage à la mystérieuse saumure d'herbes des Alpes et de vin blanc appelée "Sulz".

À PROPOS DU FROMAGE

Grande spécialité suisse depuis plus de 700 ans, ce fromage tire son nom du village Appenzell où il est né. Sa région de production reste très limitée afin de conserver ses spécificités ancestrales.



Appenzeller

23,09€

le kilo

~~25,65€~~
le kilo hors promo

Abondance

23,14€

le kilo

~~25,60€~~
le kilo hors promo

Abondance

33 % MG - Lait cru fermier
Affiné 100 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée mi-cuite, pâte souple et fondante. Goût franc à la saveur fruitée avec une pointe de sel.

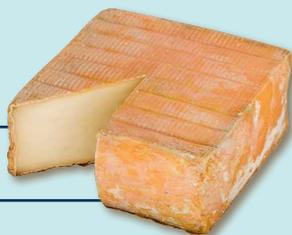
LE FROMAGE ET LE PRODUCTEUR

Le fromage tire son nom de la vallée du même nom qui le produit depuis le XII^e siècle selon un savoir faire ancestral. Implantée à Thônes, au coeur des Aravis (Haute-Savoie), la Coopérative Farto perpétue les petites exploitations des alpages dont elle entretient et préserve les paysages magnifiques.



LAIT DE VACHE

Maroilles



30 % MG - Lait cru
Affiné 5 semaines

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle et croûte lavée. Sa texture est crémeuse et crayeuse, c'est le plus fin des fromages forts !

LE FROMAGE ET LE PRODUCTEUR

Son origine remonte au VII^e siècle où on l'appelait craquegnon. Originaire du village de Maroilles ("grande clairière" en gaulois), celui que nous proposons est produit par un E.S.A.T. qui accueille 170 adultes et leur offre un soutien socio-professionnel.

Maroilles

26,95€

le kilo ~~33,69€~~
le kilo hors promo

Roquefort

22,88€

le kilo ~~27,90€~~
le kilo hors promo

LAIT DE BREBIS

Roquefort



52 % MG - Lait cru de brebis
Affiné 3 mois

DÉGUSTATION

Fromage à pâte persillée. Texture fondante, crémeuse et onctueuse. Goût savoureux et raffiné.

LE FROMAGE ET LE PRODUCTEUR

Né au coeur du site extraordinaire des grottes des Causses, le Roquefort reste le bleu le plus connu et le plus réputé au monde. Son processus de fabrication unique et secrètement gardé depuis toujours remonte à plus de mille ans !

La fromagerie familiale Coulet le fabrique en ce lieu depuis 1907, c'est la 5^e génération qui la mène aujourd'hui !

LAIT DE BREBIS

Pecorino Pecorino poivre

39 % MG - Lait pasteurisé de brebis
Affiné 9-10 mois

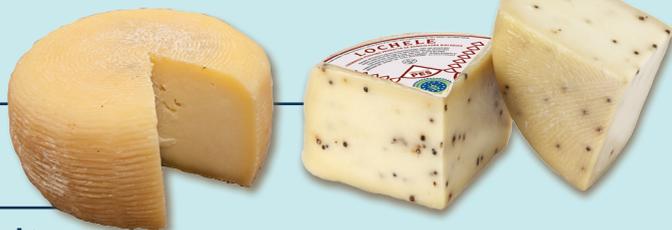
DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée cuite. Texture dense et très ferme, au goût aromatique et aux notes épicées.

LES FROMAGES ET LE PRODUCTEUR

Les sénateurs romains consommaient déjà ce fameux fromage sarde (pas si fous que ça, ces Romains !) bien typé par son terroir insulaire... Il faut dire que l'élevage des moutons se pratique ici depuis le XVIII^e siècle av.-J.C. !...

La ferme Formaggi Pes fabrique ses Pecorino à la main comme autrefois, avec le lait de leurs brebis qui profitent toute l'année des pâturages naturels de la Sardaigne. La version au poivre est parsemée de grains de poivre qui ne manquent pas de piquant !



Pecorino

26,87€

le kilo ~~31,62€~~
le kilo hors promo

Pecorino poivre

26,69€

le kilo ~~29,66€~~
le kilo hors promo

LAIT DE CHÈVRE

Tomme de chèvre



32 % MG - Lait cru de chèvre
Affinée 2 mois

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non cuite.
Texture mi-ferme au goût doux et légèrement piquant.

A PROPOS DU PRODUCTEUR

Installée depuis 1978 au village de Gilhoc (Ardèche), la fromagerie familiale du Val d'Ormeze développe une filière de lait de chèvre bio en respectant les équilibres écologiques locaux.

LAIT DE CHÈVRE

Tomme de chèvre locale



25 % MG - Lait pasteurisé de chèvre
Affinée 2 mois et demi.

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non cuite.
Texture souple et fondante au goût doux et bien typé chèvre.

A PROPOS DU PRODUCTEUR

Pionnier du bio dans le choletais, Bernard Gaborit mène son troupeau de vaches Jersiaises depuis 1979. Ses 3 enfants poursuivent l'activité, tous engagés dans la démarche Biocoherence.

LAIT DE CHÈVRE

Chèvre du Quercy



18 % MG - Lait de chèvre pasteurisé
Affiné 14 jours.

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle. Texture crémeuse et goût typé chèvre avec des notes de noisette. Le goût s'affirme avec le temps.

LE FROMAGE ET LE PRODUCTEUR

La région aride du Quercy (Lot) se prête bien à l'élevage de chèvres : c'est la fromagerie de la Lémance qui a monté cette filière caprine bio du Sud-Ouest. Signe distinctif du chèvre de Quercy : la petite feuille de fougère.

LAIT DE CHÈVRE

Chèvre cœur gourmand figue



12 % MG - Lait de chèvre entier pasteurisé
Chèvre frais non affiné

DÉGUSTATION

Fromage frais original, fourré à la confiture de figues. On peut le consommer à tous les repas, aussi bien au petit-déjeuner qu'au goûter !

A PROPOS DU PRODUCTEUR

Au coeur du Périgord Vert, la SARL du Chêne Vert sévit depuis trois générations. De père en fils, la famille Desport se transmet les méthodes artisanales traditionnelles locales.

Tomme de chèvre

23,78€

le kilo
~~26,43€~~
le kilo hors promo

Tomme de chèvre locale

25,49€

le kilo
~~29,36€~~
le kilo hors promo

Chèvre du Quercy

25,51€

le kilo
~~28,99€~~
le kilo hors promo

Chèvre cœur gourmand figue

2,73€ soit 34,12€/Kg
la pièce de 80 gr

~~3,40€~~ soit 42,50€/kg
la pièce hors promo

DEUX PAUSES DÉGUSTATION!

Une soirée à Biocoop Sud

LE VENDREDI 15 SEPTEMBRE

19h30 - Gratuit - Sur réservation

Une journée continue

SAMEDI 16 SEPTEMBRE

de 9h À 19h dans les 3 magasins

BIOCOOP CHOLET MAGASIN NORD

2 RUE DE LA BAIE D'HUDSON
ZONE DE L'ECUYERE
49 300 CHOLET
Tél : 02 41 70 74 14

BIOCOOP CHOLET MAGASIN SUD

12 AVENUE DE LA MARNE
ESPACE MARNE
49 300 CHOLET
Tél : 02 41 64 37 80

BIOCOOP CHOLET MAGASIN OUEST

204 AVENUE DES 3 PROVINCES
LA PROMENADE
49 300 CHOLET
Tél : 02 41 70 08 70



SITE : www.biocoop-cholet.fr

MAIL : biocoop.cholet@gmail.com

FACEBOOK : facebook.com/biocoop.cholet/

HORAIRES NORD & SUD

Mardi à samedi : 9H - 19H00

HORAIRES OUEST

Lundi : 14H - 19H

Mardi à samedi : 9H - 19H00

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération, sauf mention spécifique pour certains vins.

www.mangerbouger.fr • Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

