

BIOCOOP CHOLET vous invite

À
découvrir ses vins
et ses fromages

du 10 septembre au 13 octobre 2018



100%
Bio



Fromages
de terroir



AOP



biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE



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

Vous allez être séduits
par nos vins blancs et l'étendue
de leur palette aromatique!

SUD-OUEST

VDF blanc Les Petites Perdrix 2017 Vignoble Catherine et Guy Cuisset Château Grinou - 75 cl

Vin de tous les jours - CÉPAGES: 50% Sauvignon blanc, 50% Sémillon
DÉGUSTATION: *Vin blanc frais et fruité.* Robe jaune clair, nez fruité et complexe avec des arômes de fruits exotiques, pêche et agrumes. Bouche ample avec une belle minéralité, finale persistante et aromatique.
À déguster entre 10 et 12°C.

ACCORDS: Fruits de mer, salades (asperges), desserts aux fruits.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 12°

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^{ème} siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

4,75€
75 cl • Soit 6,33€ le litre

5,63€ hors promotion
Soit 7,51€ le litre



VALLÉE DU RHÔNE

Demeter

AOC Côtes du Rhône blanc 2016 Domaine Chaume-Arnaud - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 45% Marsanne, 45% Roussanne, 10% Viognier

DÉGUSTATION: *Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre.* Nez très expressif de fruits blancs, attaque en bouche aux arômes de fruits exotiques. Finale citronnée à la fraîcheur remarquable.

ACCORDS: Apéritif, rougail de poisson, aïoli.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Valérie Chaume Arnaud s'installe sur le domaine familial en 1987, après des études d'œnologie et de viticulture. Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-calcaires et des plateaux de galets roulés dont l'altitude atteint 400 m. Le vignoble est conduit en bio et en biodynamie depuis 2004 (certification Demeter).

8,49€
75 cl • Soit 11,32€ le litre

10€ hors promotion
Soit 13,34€ le litre



VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône blanc 2017 Domaine Julien de l'Embisque - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 100% Viognier

DÉGUSTATION: *Vin blanc frais et fruité.* Robe jaune paille, nez fruité (poire et fruits de la passion). Richesse aromatique, finale offrant une belle persistance.
À déguster à 8°C.

ACCORDS: Viandes blanches, coquilles Saint-Jacques, desserts aux poires.
Fromage : Crèmeux des Aldules.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 14°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Après des études d'ingénieur agronome et d'œnologue, Fabien Gaïde s'installe avec son père sur cette exploitation familiale en 2009. Dès 2010, Fabien et Thierry décident de passer le vignoble en agriculture biologique.

9,70€
75 cl • Soit 12,93€ le litre

11,58€ hors promotion
Soit 15,44€ le litre





ALSACE



AOP Alsace Riesling blanc 2017 Domaine Léon Heitzmann - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 100% Riesling

DÉGUSTATION: *Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre.* Bouquet fin et arômes floraux. Vin vif, frais et très droit en bouche. Belle longueur marquée par la minéralité. À déguster à 8°C.

ACCORDS: Fruits de mer (huîtres, homards, écrevisses, langoustes...), sushis et poissons cuisinés. Fromage : Livarot AOP.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 11,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Située au cœur d'Amerschwir, en Alsace, la famille Heitzmann travaille sur le domaine depuis 6 générations. Les vignes sont cultivées en bio depuis 2006 et en biodynamie (certification Demeter) depuis 2008.

8,95€

75 cl • Soit 11,93€ le litre

10,54€

hors promotion
Soit 14,05€ le litre

5%
de remise supplémentaire
pour l'achat de 6 bouteilles
même panachées



VALLÉE DE LA LOIRE COUP DE CŒUR

AOC Anjou Chenin blanc 2017 Le Fief noir - Domaine des Chesnaies - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 100% Chenin

DÉGUSTATION: *Vin blanc frais et fruité.* Robe jaune clair, nez très expressif aux notes fruitées (pomme verte et poire). Bouche ronde, finale intense et longue sur des notes briochées. À déguster à 10°C.

ACCORDS: Apéritif, poissons grillés et en sauce, viandes blanches. Fromage : Bleu de chèvre.

GARDE: Prêt à boire - **DEGRÉ D'ALCOOL:** 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine des Chesnaies est situé au cœur de l'Anjou noir, dans le berceau du Chenin et du Grolleau. Les 20 ha de vignes sont cultivés sur des terres de schiste noir. Repris en 2014 par deux jeunes vignerons œnologues, il a été rebaptisé « Le Fief noir » en 2017.

8,25€

75 cl • Soit 11€ le litre

9,99€

hors promotion
Soit 13,32€ le litre

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



BOURGOGNE

COUP DE CŒUR



AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune blanc 2015 Domaine Didier Montchovet - 75 cl

Vin d'exception - CÉPAGES: 100% Chardonnay

DÉGUSTATION: *Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre.* Nez complexe aux notes fruitées, minérales et boisées. Cuvée parfaitement équilibrée aux arômes d'agrumes, fruits blancs, poire, vanille, truffe blanche. Vin racé et complexe. À déguster à 14°C.

ACCORDS: Viandes blanches en sauce, poissons grillés, tartes aux légumes.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Situé près de Pommard dans les Hautes Côtes de Beaune, le domaine de Didier Montchovet est cultivé en bio depuis sa création en 1984. Les 13 ha de vignes sont certifiés Demeter.

17,50€

75 cl • Soit 23,33€ le litre

19,88€

hors promotion
Soit 26,50€ le litre



ITALIE (VÉNÉTIE)



DOC Treviso Prosecco Frizzante 2017 Coopérative Azienda Agricola Giol - 75 cl

Vin à bulles - CÉPAGES: 100% Glera

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

ACCORDS: À l'apéritif, fruits de mer, viandes blanches, desserts. Fromage : Tomme bleue de brebis.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 11°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Le domaine Giol s'est transmis de génération en génération depuis 1427. Racheté par Giovanni Giol en 1919, le domaine, conduit aujourd'hui par sa petite-fille Luisa, est spécialisé dans la production de Prosecco et certifié bio depuis 1987.

7,99€

75 cl • Soit 10,65€ le litre

9,68€

hors promotion
Soit 12,90€ le litre

VALLÉE DU RHÔNE



AOP Clairette de Die Domaine Achard Vincent - 75 cl

Vin à bulles - **CÉPAGES**: 100% Muscat

DÉGUSTATION: *Vin blanc effervescent*. Robe or clair aux reflets argentés, bulles fines. Nez fin et aromatique aux saveurs puissantes de muscat. Bouche complexe et équilibrée, finale muscatée.

ACCORDS: À l'apéritif, desserts (tartes ou salades de fruits, galette frangipane).
Fromage : Caciocavallo.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 7°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Situé entre le Vercors et la Provence, ce domaine de 11 ha est un domaine familial depuis 6 générations. Pionnier de l'agriculture biologique, les vignes sont cultivées en biodynamie depuis les années 1980 (certification Nature & Progrès puis Demeter depuis 2008).

9,99€

75 cl • Soit 13,32€ le litre

11,95€ hors promotion

Soit 15,93€ le litre



SUD-OUEST

VDF moelleux blanc Les Petites Perdrix 2017 Vignoble Catherine et Guy Cuisset - Château Grinou - 75 cl

Vin de tous les jours - **CÉPAGES**: 50% Sauvignon, 50% Sémillon

DÉGUSTATION: *Vin blanc moelleux*. Robe jaune aux reflets brillants, arômes floraux et fruités (mangue, pêche, ananas). Bouche volumineuse et aromatique, bel équilibre entre sucrosité et acidité. Longue finale aromatique.
À déguster entre 10 et 12°C.

ACCORDS: Mets sucrés-salés, desserts fruités, chocolat.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 11°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^{ème} siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

5,15€

75 cl • Soit 6,87€ le litre

5,63€ hors promotion

Soit 7,51€ le litre



VALLÉE DE LA LOIRE

COUP DE CŒUR

AOC Coteaux d'Ancenis blanc 2017 Domaine Landron Chartier - 75 cl

Vin de partage - **CÉPAGES**: 100% Pinot gris

DÉGUSTATION: *Vin blanc demi moelleux*. Vin sec tendre équilibré entre fraîcheur, sucrosité et arômes du cépage. Nez fruité, attaque fraîche et bouche ample, souple.
À déguster à 11°C.

ACCORDS: A l'apéritif, mets sucrés-salés, desserts. Fromage : Salers AOC.

GARDE: Moyenne garde - **DEGRÉ D'ALCOOL**: 11°

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Auparavant vignerons dans le pays nantais, François et Bernard Landron Chartier reprennent ce domaine en 2002. L'arrivée de leur fils Benoît sur le domaine en 2008, marque le passage des 25 ha de vignes en bio.

8,90€

75 cl • Soit 11,87€ le litre

10,65€ hors promotion

Soit 14,20€ le litre



5%

de remise supplémentaire
pour l'achat de 6 bouteilles
même panachées

DES PRODUCTEURS INDÉPENDANTS

DANS SA SÉLECTION
DE VINS, BIOCOOP
PRIVILÉGIE LES VINS
ISSUS DE PRODUCTEURS
INDÉPENDANTS
POUR FAVORISER
DES PRODUITS
AUTHENTIQUES
ET À LA FORTE
IDENTITÉ.

Pour vous cette sélection de vins rouges élaborés dans le respect du terroir et de votre palais!

VALLÉE DE LA LOIRE

COUP DE CŒUR

AOC Anjou cabernet franc rouge 2017
Domaine des Chesnaies - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 100% Cabernet Franc

DÉGUSTATION: *Vin rouge léger et porté sur le fruit.* Robe rouge cerise, nez très expressif aux notes de fruits rouges mûrs. Bouche gourmande et fruitée. À déguster entre 16 et 18°C.

ACCORDS: Risottos, bœuf bourguignon, sauté de veau.

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

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine des Chesnaies est situé au cœur de l'Anjou noir, dans le berceau du Chenin et du Grolleau. Les 20 ha de vignes sont cultivés sur des terres de schiste noir. Repris en 2014 par deux jeunes vignerons œnologues, il a été rebaptisé « Le Fief noir » en 2017.

7,85€

75 cl • Soit 10,47€ le litre

9,32€

hors promotion
Soit 12,43€ le litre

5%

de remise supplémentaire pour l'achat de 6 bouteilles même panachées



SUD-OUEST

VDF rouge Les Petites Perdrix 2015
Vignoble Catherine et Guy Cuisset
Château Grinou - 75 cl

Vin de tous les jours - 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, fraise, cassis). Bel équilibre en bouche et finale rafraîchissante. À déguster à 18°C.

ACCORDS: Salades, grillades, pâtes, mets sucrés-salés, desserts au chocolat. Fromage : Sainte Maure cendrée.

GARDE: Prêt à boire - **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 XIII^{ème} siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

4,75€

75 cl • Soit 6,33€ le litre

5,63€

hors promotion
Soit 7,51€ le litre



LANGUEDOC ROUSSILLON



IGP Pays d'OC Merlot rouge 2017
Domaines Auriol - 75 cl

Vin de tous les jours - CÉPAGES: 100% Merlot

DÉGUSTATION: *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rouge rubis, arômes de fruits rouges et noirs. Bouche ronde et fruitée. À déguster entre 16 et 18°C.

ACCORDS: Quiche à la courge butternut. Fromage : Bournette.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.

4,50€

75 cl • Soit 6€ le litre

5,76€

hors promotion
Soit 7,69€ le litre



LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Pays d'OC Pinot noir rouge 2017
Domaines Auriol - 75 cl

Vin de tous les jours - CÉPAGES: 100% Pinot

DÉGUSTATION: *Vin rouge charnu et aromatique.* Nez aux accents de fruits rouges (framboises, cerises). Bouche élégante et fruitée typique du Pinot noir, finale aux notes toastées. À déguster entre 16 et 18°C.

ACCORDS: Viandes rouges, plats cuisinés.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.

5,80€

75 cl • Soit 7,73€ le litre

6,69€

hors promotion
Soit 8,92€ le litre

5%

de remise supplémentaire
pour l'achat de 6 bouteilles
même panachées

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Côtes du Roussillon 2017
Maison Cazes - 75 cl

sans
sulfites
ajoutés

COUP DE CŒUR

Vin de partage - CÉPAGES: Grenache, Syrah, Mourvèdre

DÉGUSTATION: *Vin rouge ample, puissant et corsé.* Robe rouge profond, nez aux arômes de petits fruits rouges et d'épices. Bouche fraîche et croquante, vin fringant et gourmand. À déguster à 16°C.

ACCORDS: Tapas, charcuteries, viande de bœuf.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 14,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Située entre les Pyrénées et la Méditerranée, à Rivesaltes, au cœur du Roussillon, la Maison Cazes a été créée en 1895 par Michel Cazes. Ce vignoble de 220 ha est conduit en bio et en biodynamie (certification Biodyvin) depuis 2005.

9,90€

75 cl • Soit 13,20€ le litre

11,71€

hors promotion
Soit 15,61€ le litre

VALLÉE DU RHÔNE

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

Vin de partage - CÉPAGES: 40% Cinsault, 40% Grenache, 20% Syrah

DÉGUSTATION: *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rubis soutenu, nez aux arômes intenses de petits fruits rouges, de truffe et de note mentholée. En bouche : vin friand et fruité sur des tanins souples. À déguster entre 14 et 17°C.

ACCORDS: Agneau, poulet, charcuteries, viandes grillées.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Situé dans la sud de l'Ardèche, le Château de la Selve, datant du XIII^{ème} siècle, était une maison forte aux frontières de l'Empire puis du Royaume de France. Benoît et Florence y ont créé un domaine viticole en 2002, certifié en biodynamie depuis 2010.

7,95€

75 cl • Soit 10,60€ le litre

9,24€

hors promotion
Soit 12,32€ le litre

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Ventoux rouge 2017
Domaine des Garances - 75 cl

Vin de tous les jours - CÉPAGES: 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Carignan

DÉGUSTATION: *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rouge rubis soutenu, fruits rouges mûrs et rondeur en bouche. Vin gourmand et facile d'approche. À déguster à 17°C.

ACCORDS: À l'apéritif, charcuteries.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 14,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Situé à Suzette, au cœur des Dentelles de Montmirail, ce domaine est dans la famille Brès depuis 1640. En 2002, Pierre et Sébastien Brès décident de construire une cave afin de vinifier leur récolte : le Domaine des Garances est né !

5,95€

75 cl • Soit 7,93€ le litre

6,90€

hors promotion
Soit 9,20€ le litre

VALLÉE DU RHÔNE



AOP Côtes du Rhône rouge 2016 Domaine des Carabiniers - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 50% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre, 15% Cinsault

DÉGUSTATION: *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe pourpre profond, nez aux arômes de violettes et de réglisse. Bouche aux notes de fruits rouges et d'épices, velours de la structure. À déguster entre 18 et 20°C.

ACCORDS: Salades, risottos, viandes grillées, plats relevés.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Situé près d'Avignon, le Domaine des Carabiniers est exploité par Magali et Fabien Leperchois. Vignoble familial depuis 1974, les 40 ha de vignes sont cultivés en bio depuis 1997 et en biodynamie depuis 2009 (certification Demeter).

8,75€

75 cl • Soit 11,67€ le litre

10,28€

~~Soit 13,70€ le litre~~ hors promotion

VALLÉE DU RHÔNE



AOC Beaumes de Venise rouge 2017 Domaine des Garances - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 65% Grenache, 35% Syrah

DÉGUSTATION: *Vin rouge ample, puissant et corsé.* Robe rouge sombre, nez aux arômes de fruits rouges et noirs avec des touches épicées. En bouche, cuvée corsée avec des tanins soyeux. Onctueuse finale réglissée. À déguster entre 16 et 17°C.

ACCORDS: Viandes rouges grillées.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 14,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Situé à Suzette, au cœur des Dentelles de Montmirail, ce domaine est dans la famille Brès depuis 1640. En 2002, Pierre et Sébastien Brès décident de construire une cave afin de vinifier leur récolte : le Domaine des Garances est né !

8,99€

75 cl • Soit 11,99€ le litre

10,49€

~~Soit 13,99€ le litre~~ hors promotion

5%
de remise supplémentaire
pour l'achat de 6 bouteilles
même panachées

VALLÉE DU RHÔNE

COUP DE CŒUR



AOP Vacqueyras rouge 2017 Clos des Mourres - 75 cl

Vin d'exception - CÉPAGES: 60% Grenache, 40% Syrah

DÉGUSTATION: *Vin rouge ample, puissant et corsé.* Robe limpide et profonde, nez aux fragrances délicates parfumées de fraises et cerises. Bouche fraîche, fruité éclatant accentué par un trait de réglisse. Grain fin des tanins. À déguster à 16°C.

ACCORDS: Gigot d'agneau rôti, pot-au-feu, magret de canard, risottos.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 14°

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Ingrid et Jean-Philippe Bouchet ont créé ce domaine en 2009. Ce vignoble de 14 ha, conduit en agriculture biologique, est situé sur les communes de Cairanne et Saint Roman de Malegarde. La vinification est effectuée sans intrants chimiques.

15,95€

75 cl • Soit 21,27€ le litre

18,92€

~~Soit 25,22€ le litre~~ hors promotion

BORDEAUX



AOP Côtes de Bourg rouge 2016 Château Fougas - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 60% Merlot, 40% Cabernet

DÉGUSTATION: *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe grenat, nez franc. Vin élégant tenu par un merlot d'une grande finesse, tanins légers et fins, style raffiné. À déguster à 18°C.

ACCORDS: Viandes rouges, gibiers.

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

À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'implantation du vignoble remonte au XVIII^{ème} siècle. La propriété familiale a été acquise en 1976. Jean-Yves et Michèle Béchet, propriétaires du Château Fougas, pratiquent l'agriculture biologique depuis 2007 et la biodynamie depuis 2009 (certification Demeter).

9,80€

75 cl • Soit 13,07€ le litre

11,11€

~~Soit 14,81€ le litre~~ hors promotion

BORDEAUX



AOP Blaye Côtes de Bordeaux rouge 2016 Château Les Vieux Moulins - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 80% Merlot, 20% Cabernet sauvignon

DÉGUSTATION: *Vin rouge léger et porté sur le fruit.* Robe sombre, violacée, nez expressif de fruits noirs mûrs. Bouche concentrée et souple à la fois, tanins apportant de la profondeur. À déguster entre 15 et 17°C.

ACCORDS: À l'apéritif, tapas, fromages, charcuteries.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Damien Lorteau a repris et converti en bio en 2010 le domaine, propriété familiale depuis 3 générations. La partie historique du vignoble est implantée à Reignac, où se situent trois moulins du XVIII^{ème} siècle qui ont donné leur nom au Château Les Vieux Moulins.

7,49€

75 cl • Soit 9,99€ le litre

8,67€

hors promotion
Soit 11,56€ le litre



SUD-OUEST



IGP Périgord rouge 2017 Vignoble Catherine et Guy Cuisset - Château Grinou - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 100% Merlot

DÉGUSTATION: *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rouge vif intense, nez puissant de fruits rouges (mûres, fraises, cassis), fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche crémeuse aux tanins souples, finale longue et harmonieuse. À déguster entre 16 et 18°C.

ACCORDS: Viandes rouges, volailles, grillades, fromages.

GARDE: Prêt à boire - **DEGRÉ D'ALCOOL:** 12,5°

A PROPOS DU PRODUCTEUR

Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^{ème} siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

6,25€

75 cl • Soit 8,33€ le litre

7,27€

hors promotion
Soit 9,70€ le litre

COUP DE CŒUR

sans
sulfites
ajoutés

Médaille
d'argent au
Concours
général
agricole
2018

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

SUD-OUEST



AOP Madiran rouge 2015 Domaine Labranche Laffont - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 70% Tannat, 20% Cabernet franc, 10% Cabernet sauvignon

DÉGUSTATION: *Vin rouge ample, puissant et corsé.* Robe rouge soutenu et brillant, nez complexe aux arômes de fruits (mûres, cerises) et d'épices, nuances mentholées. Bouche ample et agréable, tanins tout en rondeur. À déguster à 16°C.

ACCORDS: Tapas, charcuteries, fromages, plats épicés, cuisine orientale, canard à l'orange.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 14°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Christine Dupuy reprend ce domaine familial de 6 ha en 1993, à sa sortie de l'école d'oenologie. Elle est alors la plus jeune viticultrice de l'appellation Madiran. Particularité du domaine : une parcelle de vieilles vignes du XIX^{ème} siècle, des tannats préphylloxériques.

7,85€

75 cl • Soit 10,47€ le litre

8,61€

hors promotion
Soit 11,47€ le litre

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.

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.

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 précaution !

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

Type de vin	Conventionnel	Bio UE	Demeter	Cahier des charges Biocoop
Rouge sec (sucres < 5 g/L)	150	100 à 120	70	100 (90 à partir du millésime 2017)
Rouge (vin conventionnel, sucre > 5 g/L - vin bio, sucre < 2 g/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

Retrouvez dans vos magasins une sélection de fromages SAVOUREUX, en exclusivité pour la Fête des Vins et Fromages.

LAIT DE VACHE

Gaperon **NOUVEAU**

25 % MG - Lait pasteurisé
Affiné 10 jours minimum

DÉGUSTATION : Fromage à pâte molle. Texture lactique, onctueuse, fondante et "tartinable". Goût puissant, forte saveur d'ail et de poivre, non piquant.

A 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.

5,90€ ~~6,54€~~
l'unité de 250 gr l'unité hors promo

Bournette **NOUVEAU**

33 % MG - Lait thermisé
Affiné 30 jours minimum

DÉGUSTATION : Pâte lisse et souple de couleur crème avec des petits trous. Goût beurré avec une pointe de noisette.

A 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 ses troupeaux.

14€ ~~15,56€~~
le kilo le kilo hors promo

Caciocavallo **NOUVEAU**

31,1 % MG - Lait cru
Affiné 4 à 5 mois

DÉGUSTATION : Pâte compacte, unie et crémeuse de couleur blanche paillée. Saveur douce et délicate, légèrement piquant en vieillissant.

A PROPOS DU PRODUCTEUR :

Implantée dans le sud de l'Italie, Querceta est une ferme biologique mixte depuis 1997, où sont travaillés exclusivement le lait et la viande de la ferme. La production est réalisée majoritairement à la main à partir de matières premières biologiques et fermières.

28,39€ ~~31,54€~~
le kilo le kilo hors promo

POUR CONSTITUER SA SÉLECTION DE FROMAGES, BIOCOOP

TRAVAILLE EN PARTENARIAT AVEC DES ÉLEVÉS ET TRANSFORMATEURS DE LAIT SUR LA FERME, DES GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS OU ENCORE DES LAITIERS.

LAIT DE VACHE, DE BREBIS OU DE CHÈVRE, CHAQUE FROMAGE A SON HISTOIRE ET SON CARACTÈRE : À VOUS DE LES DÉCOUVRIR AU GRÉ DE VOS ENVIES !

LAIT DE VACHE

Crémeux des Aldules



22,83 % MG - Lait pasteurisé
Affiné 3 semaines minimum

DÉGUSTATION : Fromage à pâte molle. Texture souple et fondante aux arômes lactiques rafraîchissants et goût noisette.

A PROPOS DU PRODUCTEUR :

La fromagerie des Aldules est le projet de 103 éleveurs de brebis et de vaches basques ouverte en 2014. Leurs valeurs : indépendance, responsabilité et respect de l'environnement, de l'animal et des hommes.

16,25€ le kilo ~~20,30€ le kilo hors promo~~

Bleu du Queyras



28 % MG - Lait cru
Affiné 6 à 8 semaines

DÉGUSTATION : Fromage à pâte persillée au caractère rustique, assez doux et boisé. Texture souple.

A PROPOS DU PRODUCTEUR :

La fromagerie de la Durance, située à proximité du Parc naturel régional du Queyras dans les Hautes Alpes, collecte du lait auprès de 12 producteurs locaux. Fabrication artisanale.

16,90€ le kilo ~~18,77€ le kilo hors promo~~

Salers AOC

25,52 % MG - Lait cru
Affiné 3 à 18 mois

DÉGUSTATION : Fromage à pâte pressée non cuite. Texture ferme et fondante.

A PROPOS DU PRODUCTEUR : La ferme familiale "Les Fleurs Bio" se situe dans le nord du Cantal, en zone de montagne, entre 750 et 950 m d'altitude. Les 55 vaches Abondance sont nourries au pâturage en saison, ce qui permet de transformer le lait en AOC Salers.

20,27€ le kilo ~~25,34€ le kilo hors promo~~

Gouda vieux

34 % MG - Lait pasteurisé
Affiné 10 mois minimum

DÉGUSTATION : Fromage à pâte pressée non cuite de couleur jaune et légèrement granuleuse. Goût très fruité, intense et fort.

A PROPOS DU 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.

17,01€ le kilo ~~21,27€ le kilo hors promo~~

LAIT DE BREBIS

Pavé de brebis

NOUVEAU

32 % MG - Lait pasteurisé
Affiné plusieurs semaines

DÉGUSTATION : Pâte pressée non cuite, consistante et fondante de couleur jaune pâle. Goût doux avec une note lactée et beurrée.

A PROPOS DU PRODUCTEUR : Gabriel Coulet SA, PME familiale dirigée par la 5ème génération, poursuit une aventure entamée depuis plus d'un siècle en Aveyron, dans le respect d'une fabrication traditionnelle.

23,90€ le kilo ~~26,55€ le kilo hors promo~~

Tomme de brebis au fenugrec

34 % MG - Lait pasteurisé
Affiné 120 à 180 jours

NOUVEAU

DÉGUSTATION : Pâte pressée non cuite, lisse, souple, onctueuse et fondante, légèrement sucrée présentant un goût de noix.

A PROPOS DU PRODUCTEUR : Située au creux de la vallée de Gijou (Tarn), la laiterie Fabre collecte le lait localement et façonne artisanalement ses fromages depuis 3 générations.

25,97€ le kilo ~~28,85€ le kilo hors promo~~

Tomme bleue de brebis

NOUVEAU

31,3 % MG - Lait thermisé
Affiné 3 semaines minimum

DÉGUSTATION : Fromage à pâte persillée bleutée, à la saveur typique du *penicillium roqueforti*. Texture ouverte et fine, onctueuse.

A PROPOS DU PRODUCTEUR : Située au Masegros (Lozère) à 840 m d'altitude, la fromagerie Lou Passou Bio s'inscrit dans un processus de fabrication artisanal et ancestral.

28,91€ le kilo ~~36,14€ le kilo hors promo~~

LAIT DE CHÈVRE

Bleu de chèvre

21 % MG - Lait cru
Affiné 1 mois minimum

DÉGUSTATION : Fromage doux à pâte persillée non cuite marbrée de moisissures bleues et vertes.

A PROPOS DU PRODUCTEUR : Installée depuis 1978 dans le village de Gilhoc (Ardèche), la fromagerie familiale du Val d'Ormèze développe une filière de lait de chèvre bio en respectant les équilibres écologiques locaux.

23,55€ le kilo ~~26,17€ le kilo hors promo~~

Sainte Maure cendrée

17 % MG - Lait pasteurisé
Pas d'affinage

NOUVEAU

DÉGUSTATION : Fromage de chèvre frais et doux légèrement salé. Texture fine et onctueuse.

A PROPOS DU PRODUCTEUR : Au cœur du Périgord Vert, la SARL du Chêne Vert est engagée dans la mise en place d'une production de lait de chèvre local biologique depuis 2007. Depuis trois générations, la famille Desport se transmet les méthodes artisanales traditionnelles locales.

4,58€ l'unité de 180 gr ~~5,37€ l'unité hors promo~~

LE SAVIEZ-VOUS ?

En bio, la production des fromages de chèvre et de brebis varie selon les saisons : le lait est plus abondant au printemps du fait des naissances concentrées en fin d'hiver. En élevage conventionnel, pour avoir une production de lait toute l'année, les chaleurs sont décalées grâce à des hormones de synthèse.

VOTRE WEEK-END DÉGUSTATION!



Venez découvrir notre sélection de vins

à l'occasion d'une soirée dégustation
dans votre magasin Biocoop Cholet Nord (zone des Pagannes)
le vendredi 14 septembre 2018 à partir de 20h.

Gratuit - sur réservation

en journée continue
dans vos 3 magasins Biocoop Cholet
le samedi 15 septembre 2018 de 9h à 19h.

BIOCOOP CHOLET NORD

35 AVENUE EDMOND
MICHELET
ZONE DES PAGANNES
TÉL : 02 41 70 74 14

BIOCOOP CHOLET SUD

12 AVENUE DE LA MARNE
ESPACE MARNE
TÉL : 02 41 64 37 80

BIOCOOP CHOLET OUEST

204 AVENUE DES TROIS
PROVINCES
LA PROMENADE
TÉL : 02 41 70 08 70

HORAIRES NORD ET SUD

Lundi au samedi • 9h à 19h

HORAIRES OUEST

Lundi • 15h à 19h

Mardi au jeudi • 9h30-13h et 15h-19h

Vendredi et samedi • 9h30 à 19h



SITE: www.biocoop-cholet.fr

MAIL: biocoop.cholet@gmail.com

FACEBOOK: facebook.com/biocoop.cholet/

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.

