

BIOCOOP CHOLET VOUS INVITE

à
DECOUVRIR SES VINS
ET SES FROMAGES

DU 9 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2016



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

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Oc sauvignon blanc 2015
Domaine Villa Noria - 75 cl ou 1,5 l

CÉPAGES :

100 % sauvignon

DÉGUSTATION :

Vin blanc frais et fruité. Robe jaune aux reflets verts, arômes de bourgeons de cassis. Attaque vive et corps léger.

ACCORDS :

Poisson blanc, chèvre Cabriol ou Mothais sur feuille.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 10-12°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Villa Noria est un jeune domaine d'environ 43 ha, situé entre Pézenas et Montagnac. Il est géré depuis 2010 par 4 amis passionnés, qui ont choisi la culture biologique afin de préserver l'écosystème et le paysage.

5% de remise
l'achat de 6 b



5,50 €

75 cl • Soit 7,33 € le litre

5,96 € hors promo

Soit 7,95 € le litre

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

Blancs secs

SUD-OUEST



IGP Côtes de Gascogne blanc Les 4 cépages 2015 Domaine de Pajot EARL - 75 cl

CÉPAGES: 35 % sauvignon, 35 % Colombard, 20 % Ugni-Blanc, 10 % Gros Manseng

DÉGUSTATION: Vin blanc frais et fruité. Robe jaune pâle et brillante, nez de fleurs blanches, bel équilibre.

ACCORDS: Volaille, Bleu de chèvre ou Tomme de chèvre.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 10-12°C

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 11,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Le Domaine de Pajot est situé sur le coteau Est qui domine Eauze, capitale de l'Armagnac. Le vignoble s'étend sur 60 ha, partagé entre des cépages blancs et rouges.

5,95 €

75 cl • Soit 7,93 € le litre

6,66 €

~~hors promo~~

~~Soit 8,88 € le litre~~

supplémentaire pour
bouteilles mêmes panachées

VAL DE LOIRE

AOP Touraine Blanc 2015 Domaine de l'Aumonier - 75 cl

CÉPAGES: 100 % sauvignon blanc

DÉGUSTATION: Vin blanc frais et fruité. Robe jaune pâle, arômes de pamplemousse et agrumes. Belle ampleur en bouche.

ACCORDS: Poisson de roche et à chair blanche, Mothais sur feuille ou Coulommiers.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 8-10°C

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Le domaine familial de 43 ha est réparti sur 3 communes : Mareuil sur Cher, Couffy et Seigy. C'est en 1996 que Sophie et Thierry CHARDON donnent naissance au "Domaine de l'Aumonier".

COUP DE CŒUR



7,40 €

75 cl • Soit 9,87 € le litre

8,00 €

~~hors promo~~

~~Soit 10,67 € le litre~~

LOIRE

AOP Pouilly-Fumé blanc 2014 Domaine du Bouchot - 75 cl



CÉPAGES : 100 % sauvignon

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Nez discret de poivron vert, notes de poivre. Vin vif, idéal en apéritif.

ACCORDS : Volaille et veau, Bleu de chèvre ou Chèvre Cabriol.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 10-12°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le Domaine du Bouchot est situé sur la rive droite de la Loire dans une ancienne ferme rénovée en 1966. Les sols de certaines parcelles sont riches en terre calcaire, connues pour donner des vins souples et fruités.

COUP DE CŒUR



14,00 €

75 cl • Soit 18,67 € le litre

16,65 €

~~hors promo~~
Soit 22,20 € le litre

Vin d'exception

DES RÉGIONS, DES CÉPAGES

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

Il existe plus de 6 000 cépages
à travers le monde.

**EN FRANCE, ON DÉNOMBRE
UNE CINQUANTAINES DE CÉPAGES
PRINCIPAUX.**

Ces variétés de vignes diffèrent par le goût,
la couleur et la taille des grains de raisin.

**ILS CONTRIBUENT, AVEC LES
FACTEURS CLIMATIQUES, LES SOLS
ET LE SAVOIR-FAIRE DU VIGNERON,
À LA TYPICITÉ DU VIN.**



SUD-OUEST

Blancs doux

IGP Côtes de Gascogne blanc Le Noisette 2015 Domaine de Pajot EARL - 75 cl

CÉPAGES : 100 % Gros-Manseng

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Belle teinte jaune vieil or. Nez discret de cire d'abeille, tout en rondeur.

ACCORDS : Quiche et flamiche, Mothais sur feuille ou Onctueux de Brebis.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 10-12°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le Domaine de Pajot est situé sur le coteau Est qui domine Eauze, capitale de l'Armagnac. Le vignoble s'étend sur 60 ha, partagé entre des cépages blancs et rouges.



6,25 €

75 cl • Soit 8,33 € le litre

7,02 € hors promo

~~Soit 9,36 € le litre~~

re pour
es panachées

SUD-OUEST

AOP Jurançon blanc 2013 Château Lapuyade - 75 cl

COUP DE CŒUR



CÉPAGES : 100 % Gros-Manseng

DÉGUSTATION : Vin blanc moelleux. Robe jaune intense. Bouche de fruits exotiques "confiturés", nuances de grillé et de torréfaction, belle persistance.

ACCORDS : Chèvre Cabriol ou Onctueux de Brebis.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12 °C

GARDE : Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : La propriété de 20 ha date du XIXe siècle. Installée en 1996 comme vigneron indépendant, la famille Aurisset cultive 8 ha de vignes. Enherbé naturellement, le vignoble offre un pâturage idéal pour les moutons en hiver.

8,85 €

75 cl • Soit 11,80 € le litre

10,01 € hors promo

~~Soit 13,34 € le litre~~

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



LANGUEDOC -ROUSSILLON

IGP Côtes Catalanes rouge 2015
Mas Peyre Fils et Fille SARL - 75 cl

5% de remise
l'achat de 6



CÉPAGES :

25 % Merlot, 25 % Marselan, 20 % Syrah, 30 % Grenache

DÉGUSTATION :

Vin rouge ample, puissant et corsé. Dévoile des arômes de fruits mûrs. Vin racé sans excès.

ACCORDS : Agneau, Scamorza fumée ou Mont Vully.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15-16°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR :

Domaine familial, le Mas Peyre est situé au pied des Corbières, dans la vallée de l'Agly. Il produit 11 cépages différents. Les sols argilo-schisteux étagés permettent une maturité lente et harmonieuse des raisins.

4,49 €

75 cl • Soit 5,99 € le litre

5,47 € ~~hors promo~~

Soit 7,29 € le litre



LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Saint Chinian 2015 Domaine de Soulié S.A.R.L. - 75 cl

CÉPAGES : 30 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Cinsault, 20 % Mourvèdre
DÉGUSTATION : Vin rouge ample, puissant et corsé. Robe rouge pivoine, nez généreux de fruits rouges et tanins discrets.
ACCORDS : Bœuf, couscous végétarien, Bleu du Vercors Sassenage AOP ou Crèmeux de Bourgogne.
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15-16°C
GARDE : Moyenne garde
DEGRÉ D'ALCOOL : 13°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le Domaine des Soulié est situé à Assignan dans l'Hérault. Les 25 ha de vignes sont cultivés en bio depuis 1968. Tous les vins bénéficient d'une vinification traditionnelle.

5,95€

75 cl • Soit 7,93€ le litre

6,48€ hors promo

Soit 8,64€ le litre

se supplémentaire pour
bouteilles mêmes panachées

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Minervois Maris rouge 2015 Château Maris / Domaine des Comtes méditerranéens - 75 cl

CÉPAGES : 65 % Syrah, 35 % Grenache, 5 % Carignan
DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe rouge violine, arômes francs de fruits mûrs. Souple et équilibré.
ACCORDS : Volaille ou viande blanche rôtie, cassoulet de seitan, Coulommiers ou Brie de Meaux AOP.
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16-17°C
GARDE : Longue garde
DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Domaine de 45 ha situé à La Livinière, il est dirigé par Robert Eden qui y a édifié le seul chai au monde en briques de chanvre, pour atteindre le "taux zéro émission de CO₂". Certification Ecocert, Demeter et Biodyvin.

demeter



COUP DE CŒUR



6,24€

75 cl • Soit 8,32€ le litre

6,78€ hors promo

Soit 9,03€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON



IGP Coteaux Peyriac rouge 2015
Domaine La Tour boisée - 75 cl

COUP DE CŒUR

CÉPAGES: 80 % Malbec, 20 % Alicante

DÉGUSTATION: Vin rouge ample, puissant et corsé. Vin intense, arômes de torréfaction sur notes de fruits noirs.

ACCORDS: Volaille rôtie, Scamorza fumée ou Bleu du Vercors Sassenage AOP.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 17-18°C

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Ce domaine familial est situé à 15 minutes de Carcassonne sur l'appellation du Minervois aux contreforts de la montagne noire (2e appellation après les Corbières).

7,80 €

75 cl • Soit 10,40 € le litre

8,98 €

hors promo

Soit 11,97 € le litre

5% de
l'achat

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Cabardès Exquise rouge 2012
Château de Brau - 75 cl

CÉPAGES: 30 % Merlot, 30 % Syrah, 30 % Cabernet sauvignon, 10 % Grenache

DÉGUSTATION: Vin rouge ample, puissant et corsé. Robe grenat, nez intense, notes de fruits rouges compotés avec finale d'épices.

ACCORDS: Viande blanche, Bleu du Vercors Sassenage AOP ou Fleur d'Auvergne.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 17°C

GARDE: Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Le Domaine de Brau d'environ 50 ha est situé sur les contreforts de la Montagne noire.

8,50 €

75 cl • Soit 11,33 € le litre

9,16 €

hors promo

Soit 12,21 € le litre



RHÔNE-MÉRIDIONALES



IGP Vacluse Show 2014
Domaine Benedetti - 75 cl

CÉPAGES : 100 % Merlot

DÉGUSTATION : Vin rouge ample, puissant et corsé. Tanins présents qui s'affineront avec le temps.

ACCORDS : Canard ou viande de bœuf, Brie de Meaux AOP ou Fleur d'Auvergne.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine situé à Châteauneuf-du-Pape, est géré par la famille Benedetti depuis 1930. Un projet de cave « œnotourisme » est en train de voir le jour.

5,75 €

75 cl • Soit 7,67 € le litre

6,20 € hors promo

Soit 8,27 € le litre

remise supplémentaire pour
de 6 bouteilles mêmes panachées

RHÔNE-MÉRIDIONALES

AOP Côtes du Rhône rouge 2014 ou 2015
Domaine Le Garrigon - 75 cl

CÉPAGES : 60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Carignan

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Arômes de poivre et fruits noirs, bouche charnue et ronde.

ACCORDS : Tout un repas, dont plats végétariens.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17-18°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine de 80 ha s'étend sur deux communes, Tulette et Visan. Il est cultivé en bio depuis près de 20 ans. Ce vin est positionné "VEGAN" car son élaboration n'utilise aucun sous-produits animaux.

5,85 €

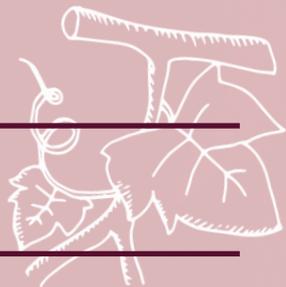
75 cl • Soit 7,80 € le litre

6,43 € hors promo

Soit 8,58 € le litre



LOIRE



AOP Touraine rouge 2015 Domaine de l'Aumonier - 75 cl

CÉPAGES : 100 % Gamay

DÉGUSTATION : Vin rouge léger porté sur le fruit. Robe rouge violine, nez de petits fruits rouges, côté "croquant" d'arômes de fruits.

ACCORDS : Viande rouge, charcuterie, Chèvre, Coulommiers ou Brie de Meaux AOP.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 14-15°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine familial de 43 ha est réparti sur 3 communes : Mareuil sur Cher, Couffy et Seigy. C'est en 1996 que Sophie et Thierry Chardon donnent naissance au "Domaine de l'Aumonier".

COUP DE CŒUR

7,40 €

75 cl • Soit 9,87€ le litre

8,00 €

hors promo

Soit 10,67€ le litre

Vin d'exception

5% de l'achat

SUD-OUEST

GUIDE
HACHETTE
GUIDE VERT DE LA
REVUE DES VINS
DE FRANCE

CITÉ
"RÉVÉLATION DE
L'ANNÉE 2010"
PAR GAULT
& MILAU

AOP Madiran rouge 2013 Domaine Labranche Laffont - 75 cl

CÉPAGES : 70 % Tannat, 20 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet sauvignon

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe rouge intense, notes de fruits rouges mûrs, tanins fins.

ACCORDS : Viande rouge, parmentier de tofu au curry, Fleur d'Auvergne ou Brie de Meaux AOP.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16-17°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine comprend 20 ha de vignes à Madiran dans le secteur de Maumusson. Il produit des vins rouges de Madiran, des blancs secs et moelleux de Pacherenc-du-Vic-Bilh. Il dispose d'un patrimoine de très vieilles vignes datant de la fin du XIXe siècle.



7,50 €

75 cl • Soit 10,00€ le litre

8,34 €

hors promo

Soit 11,12€ le litre

BORDEAUX

demeter

AOP Bordeaux rouge 2014 Mauro Guicheney EARL - 75 cl



CÉPAGES : 100 % Merlot

DÉGUSTATION : Vin rouge léger, porté sur le fruit. Note de fruits rouges soutenue par des tanins, finale vanillée.

ACCORDS : Viandes blanches ou rouges rôties, fromages.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17-18°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Domaine de 30 ha situé au nord du Lot-et-Garonne, près de la Gironde et de la Dordogne, entremêlé de vignes et de vergers. Il est cultivé en bio depuis 2008.

6,80 €

75 cl • Soit 9,07 € le litre

7,44 € hors promo

Soit 9,93 € le litre

remise supplémentaire pour
t de 6 bouteilles mêmes panachées

BORDEAUX

AOP Côtes de Bourg rouge 2015 Château Grand Launay - 75 cl

MÉDAILLE
D'OR 2016
CONCOURS DES
GRANDS VINS DE
FRANCE

SANS
SULFITE
AJOUTÉ

CÉPAGES : 100 % Merlot

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe rouge pivoine, nez ample de fruits noirs et tanins jeunes.

ACCORDS : Poisson de roche ou viande blanche rôtie, Crémeux de Bourgogne ou Bleu du Vercors Sassenage AOP.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16-17°C

GARDE : Prêt à boire

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. La totalité des terres sont cultivées selon le mode de production biologique.

8,95 €

75 cl • Soit 11,93 € le litre

10,37 € hors promo

Soit 13,82 € le litre



BORDEAUX



AOP Montagne Saint-Emilion rouge 2013 Vignobles Despaigne-Rapin - 75 cl



CÉPAGES: 50 % Merlot, 50 % Cabernet franc

DÉGUSTATION: Vin rouge charnu et aromatique. Robe rubis, nez intense de noyau de cerise et réglisse.

ACCORDS: Volaille ou poisson fumé, Coulommiers ou Bleu du Vercors Sassenage AOP.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 18°C

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Ce domaine de 40 ha est situé au sud-ouest de l'appellation Montagne Saint-Émilion. Certifié en bio depuis 2009. Les Piliers de Maison Blanche est le second vin du domaine, issu de cabernet et merlot.

10,85 €

75 cl • Soit 14,47 € le litre

11,59 € hors promo

Soit 15,46 € le litre

BOURGOGNE

DISTINGUÉ
DANS LA REVUE
BOURGOGNE
AUJOURD'HUI N°118
(SPÉCIAL MILLÉSIME
2013) - NOTE 16

AOP Santenay rouge 2013 Domaine Chapelle et Fils - 75 cl

COUP DE CŒUR



CÉPAGES: 100 % Pinot noir

DÉGUSTATION: Vin rouge charnu et aromatique. Œil et nez de petits fruits rouges, tanins présents sans être dominateurs.

ACCORDS: Viande de bœuf mijotée, Crémoux de Bourgogne ou Coulommiers.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 16-18°C

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Ce domaine de 20 ha est installé dans le haut du village de Santenay (au sud de la côte de Beaune). Il appartient à la famille depuis 1893.

19,50 €

75 cl • Soit 26,00 € le litre

22,04 € hors promo

Soit 29,39 € le litre

Vin d'exception



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

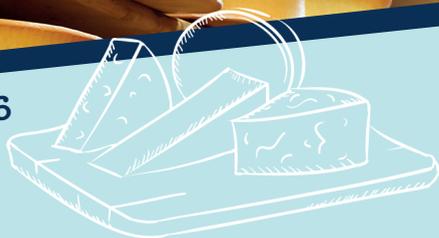
À éviter absolument. Les vibrations accélèrent le vieillissement du vin et les fortes odeurs peuvent être transmises au vin à travers le bouchon.

N'OUBLIEZ PAS QU'UN VIN BIOLOGIQUE NE CONTIENT GÉNÉRALEMENT PAS OU PEU DE SOUFRE AJOUTÉ. IL EST DONC PLUS FRAGILE ET DOIT ÊTRE MANIPULÉ AVEC PRÉCAUTIONS !



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

PRIX VALABLES DU 13/09 AU 01/10/16



LAIT DE VACHE

Fleur d'Auvergne



30 % MG
Au 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 producteurs
laitiers du Cantal.

LIEU DE PRODUCTION

Le GIE Châtaigneraie compte 70
éleveurs du Cantal, de l'Aveyron
et du Lot, regroupés autour de la froma-
gerie de Bourianne afin de valoriser
directement leur production laitière
dans une gamme variée de fromages.

13,21€

le kilo

~~16,52€~~

le kilo hors promo

LAIT DE VACHE

Tommette de Yenne



29-31 % MG
Au lait entier cru
Affiné 21 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non cuite.
Goût fruité et franc, arôme de noisette.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la coopérative
de Yenne, située en Savoie.

LIEU DE PRODUCTION

La coopérative est située au cœur
du massif du Chat, dans l'avant-pays
savoyard. La Tommette de Yenne est la
petite sœur de la Tomme de Savoie IGP.

13,25€

le kilo

~~16,15€~~

le kilo hors promo

LAIT DE VACHE

Bleu du Vercors Sassenage AOP

30 % MG

Au lait thermisé

Affiné minimum 21 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte persillée, doux et crémeux. La pâte est fondante et homogène aux légers arômes de noisette.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par Vercors Lait, coopérative indépendante située au cœur du Vercors.

LIEU DE PRODUCTION

La coopérative rassemble 34 exploitations et 65 agriculteurs. Elle symbolise une agriculture de montagne extensive à taille humaine et respectueuse de l'environnement. Le Bleu du Vercors Sassenage a obtenu l'AOP en 1998.

13,72€

le kilo

~~16,15€~~

le kilo hors promo



LAIT DE VACHE

Saint-Paulin

29 % MG

Au lait entier cru

Affiné 60 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non cuite, affiné sur des planches en bois. Goût doux et fruité, légère note d'acidité.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la Laiterie Bio du Maine, organisée en coopérative.

LIEU DE PRODUCTION

Fromage inspiré du Port-Salut, élaboré de manière artisanale sur un terrain agricole cédé par les moines de l'Abbaye du Port-Salut.

14,41€

le kilo

~~16,95€~~

le kilo hors promo



LAIT DE VACHE

Coulommiers

22 % MG

Au lait cru

Affiné de 3 à 4 semaines

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle. Goût de terroir prononcé, texture moelleuse.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la fromagerie Gillot, située dans le bocage ornais.

LIEU DE PRODUCTION

La fromagerie, créée en 1912, utilise le lait cru du bocage ornais. Le moulage des fromages se fait à la main, de manière traditionnelle. Le coulommiers serait le descendant du brie.



15,47€

le kilo

~~18,18€~~

le kilo hors promo

LAIT DE VACHE



Crèmeux de Bourgogne

40 % MG

Au lait pasteurisé

Affiné entre 7 et 10 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle double-crème. Texture de plus en plus onctueuse. Pâte fondante et savoureuse. Goût de crème et de noisette, très frais.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la Fromagerie Delin, entreprise familiale et indépendante située en Bourgogne.

LIEU DE PRODUCTION

Lait et crème sont collectés dans des fermes bio de la Haute-Marne, des Vosges et de la Haute-Saône.

16,15€

le kilo

~~19,71€~~

le kilo hors promo

LAIT DE VACHE



Munster AOP

Au lait entier cru

Affiné minimum 3 semaines

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle et croûte lavée. Pâte souple et onctueuse. Odeur puissante et saveur délicate.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la ferme des Louis, située dans la haute vallée de la Moselle.

LIEU DE PRODUCTION

Ferme familiale de 50 hectares avec un troupeau de 40 vaches, située au cœur des Vosges.

Le munster a obtenu l'AOP en 1969.

19,80€

le kilo

~~23,31€~~

le kilo hors promo

LAIT DE VACHE

Brie de Meaux AOP



20 % MG

Au lait cru

Affiné de 6 à 8 semaines

23,15€

le kilo

~~27,26€~~

le kilo hors promo

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle. Goût franc et généreux avec un parfum de noisette.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la laiterie Biogam associée à la fromagerie Meix, située en Lorraine.

LIEU DE PRODUCTION

Biogam est une laiterie située au cœur des fermes lorraines. Elle est associée à la fromagerie Meix, exclusivement bio, où se perpétue un savoir-faire artisanal et traditionnel.

LAIT DE VACHE



Scamorza fumée

25 % MG

Au lait cru

Affiné de 8 à 10 jours

DÉGUSTATION

Fromage frais à pâte filée, fumé après l'affinage. Saveur délicate et fraîche, légère note d'acidité.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la fromagerie Masserie Amiche, en Italie.

LIEU DE PRODUCTION

La fromagerie Masserie Amiche a été créée en 2013 après l'acquisition d'une ferme laitière traditionnelle dans la région des Pouilles.

23,75€

le kilo

~~26,38€~~

le kilo hors promo

LAIT DE VACHE



Mont Vully

32-37 % MG

Au lait thermisé

Affiné minimum 10 semaines

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée cuite. Goût franc et relevé, affiné au pinot régent (vin rouge bio de Vully).

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par Ambrosi Emmi France, distributeur de produits italiens et suisses.

LIEU DE PRODUCTION

Ce fromage tire son nom de la montagne qui surplombe la magnifique région viticole des trois lacs en Suisse. Il est fabriqué dans le village de Cressier.

27,03€

le kilo

~~30,03€~~

le kilo hors promo

LAIT DE VACHE

Tête de Moine AOP



DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée cuite. Goût typique, aromatique à corsé. Texture fine et onctueuse.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par Ambrosi Emmi France, distributeur de produits italiens et suisses.

LIEU DE PRODUCTION

La Tête de Moine est originaire du Jura Bernois (canton de Berne). Il tient son nom des moines de l'Abbaye de Bellelay où il était fabriqué dès le XIIe siècle.

31,56€

le kilo

~~35,05€~~

le kilo hors promo

31,5-35 % MG

Au lait entier cru

Affiné minimum 75 jours

LAIT DE CHÈVRE



Mothais sur feuille

22 % MG

Au lait cru

Affiné entre 10 et 15 jours

DÉGUSTATION

Fromage entouré d'une feuille séchée. Pâte crémeuse et fondante, arôme de noisette.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par le GAEC la Chevrochère, exploitation familiale située dans les Deux-Sèvres.

LIEU DE PRODUCTION

L'exploitation s'étend sur 70 hectares et possède 200 chèvres. En bio depuis les années 1970. Fabrication artisanale et manuelle des fromages.

3,58€

la pièce
180 gr

~~4,36€~~

la pièce 180 gr
hors promo

Soit, à titre indicatif

19,89€

le kilo

~~24,22€~~

le kilo hors promo

LAIT DE CHÈVRE



Chèvre Cabriol

21 % MG

Au lait pasteurisé

Affiné 14 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle. Texture ferme, léger en bouche.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la fromagerie de la Lémance, dans le Lot-et-Garonne.

LIEU DE PRODUCTION

Spécialisée dans les fromages bio depuis sa création en 1999, la fromagerie de la Lémance est à l'origine de la première filière caprine biologique française.

21,13€

le kilo

~~25,79€~~

le kilo hors promo

LAIT DE CHÈVRE

Tomme de chèvre



22 % MG

Au lait cru

Affiné 8 semaines

27,85€

le kilo

~~30,93€~~

le kilo hors promo

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non cuite. Saveur douce et fruitée.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par le GAEC la Chevrochère, exploitation familiale située dans les Deux-Sèvres.

LIEU DE PRODUCTION

L'exploitation s'étend sur 70 hectares et possède 200 chèvres. En bio depuis les années 1970. Fabrication artisanale et manuelle des fromages.

LAIT DE CHÈVRE

Pélardon AOP



22 % MG

Au lait cru

Affiné minimum 11 jours

1,78€

la pièce
60 gr

~~2,08€~~

la pièce 60 gr
hors promo

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle. Goût délicat et équilibré, arômes floraux, caprins et végétaux.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la Fromagerie des Cévennes, à Moissac-Vallée-Française dans les Cévennes lozériennes.

LIEU DE PRODUCTION

La fromagerie des Cévennes a été créée en 1959. Le lait bio est collecté auprès de 4 producteurs, notamment pour la fabrication du Pélardon bio créé par la Fromagerie.

Soit, à titre indicatif

29,67€

le kilo

~~34,67€~~

le kilo hors promo

LAIT DE BREBIS

Pecorino delle Balze Volterrane AOP



32 % MG

Au lait cru

Affiné 60 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non-cuite. Saveur douce, aux accents végétaux. Présure végétale issue des fleurs de chardon.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la ferme Fattoria Lischeto située près de Pise, en Italie.

LIEU DE PRODUCTION

Ferme 100 % biologique créée en 1991 qui produit également de l'huile d'olive et développe une activité d'agro-tourisme.

23,84€

le kilo

~~29,80€~~

le kilo hors promo

VOS JOURNÉES DÉGUSTATION!

Venez découvrir notre sélection de vins
à l'occasion du **weekend dégustation**
dans les deux magasins Biocoop Cholet

**LES 23 & 24 SEPTEMBRE
DE 9H À 19H**

BIOCOOP CHOLET MAGASIN NORD

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

SITE : www.biocoop-cholet.fr
MAIL : biocoop.cholet@gmail.com

HORAIRES

Lundi : 14H - 19H

Mardi à samedi : 9H - 19H00

BIOCOOP CHOLET MAGASIN SUD

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



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.

