BIOCOOP ÉLÉMENT-TERRE VOUS INVITE

à

DÉCOUVRIR SES VINS ET SES FROMAGES

DU 6 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2017

biocoop

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.
À déguster à 8-10°C.
ACCORDS :
Apéritif, quiches, coquillages et sushis.
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.

4,50€
75 cl • Soit 6€ le litre

3,75€ par carton de 6
Soit 5€ 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. À 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

4,13€ par carton de 6
Soit 5,50€ le litre

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. À 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.

9,95€
75 cl • Soit 13,26€ le litre

9,12€ par carton de 6
Soit 12,16€ le litre

VAL DE LOIRE

COUP DE CŒUR

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. À 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

13,70€ par carton de 6
Soit 18,26€ le litre

BOURGOGNE

COUP DE CŒUR

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. À 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.

13,15€
75 cl • Soit 17,53€ le litre

12,05€ par carton de 6
Soit 16,07€ le litre

CHAMPAGNE

COUP DE CŒUR

demeter

MÉDAILLE D'ARGENT AU CHALLENGE MILLÉSIME BIO

AOP Champagne extra brut
Champagne Vincent Couche - 75 cl

CÉPAGES : 80% Pinot noir, 20 % Chardonnay.
DÉGUSTATION : Vin blanc effervescent. Saveurs de mûre, solaires et profondes. Fruits jaunes et blancs cuits, onctuosité dans la fraîcheur. À déguster à 10°C.
ACCORDS : Apéritif, poissons, crustacés.
GARDE : Moyenne garde
DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Au cœur de la côte des Bar, Vincent Couche cultive 13 ha de vignes en biodynamie (certification Demeter depuis 2008). Le vignoble est réparti entre Montgueux (3 ha de Chardonnay) et Buxeuil (10 ha de Pinot noir - commune du Kimméridgien).

21,15€
75 cl • Soit 28,20€ le litre

19,38€ par carton de 6
Soit 25,84€ le litre

RHÔNE

demeter

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. À déguster à 6-8°C.
ACCORDS : Apéritif ou dessert.
GARDE : Moyenne garde
DEGRÉ D'ALCOOL : 7°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Pionnier de l'agriculture biologique depuis 3 générations et certifié Demeter depuis 2005, le domaine familial Achard Vincent compte 11ha. Il se situe entre le Vercors et la Provence.

9,95€
75 cl • Soit 13,26€ le litre

9,12€ par carton de 6
Soit 12,16€ le litre

VAL DE LOIRE

COUP DE CŒUR

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

CÉPAGES : 100% Chenin
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. À 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.

19,45€
75 cl • Soit 25,93€ le litre

17,83€ par carton de 6
Soit 23,77€ le litre

ITALIE

DOC Treviso Proseco 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. À 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.

7,95€
75 cl • Soit 10,60€ le litre

6,63€ par carton de 6
Soit 8,83€ le litre

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

COUP DE CŒUR

BORDEAUX

MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS GÉNERAL AGRICOLE 2016

MÉDAILLE D'ARGENT AU CHALLENGE MILLÉSIME BIO

AOP Bordeaux rouge 2016
Château Grenet - 75 cl

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.
À 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

6,13€ par carton de 6
Soit 8,17€ le litre

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.

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

BORDEAUX

AOP Castillon Côtes de Bordeaux rouge 2015
Domaine de la Grande Courraye - 75 cl

CÉPAGES : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc
DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe rouge grenat foncée, nez intense de fruits rouges. Rondeur et volume en bouche, tanins bien mûrs et arômes de griottes. À déguster à 18°C.
ACCORDS : Viande de bœuf grillée, agneau, fromages, dessert au chocolat.
GARDE : Longue garde
DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine de la Grande Courraye est situé près de la commune de Puisseguin, à Monbadon, sur l'aire d'appellation Côtes de Castillon. Répartis sur 4 domaines, les vignobles Dupuy occupent une superficie de 48 ha et sont certifiés bio depuis 1996. La vinification est effectuée sans soufre ajouté depuis 2009.

10,45€
75 cl • Soit 13,93€ le litre

9,58€ par carton de 6
Soit 12,77€ le litre

BORDEAUX

AOP Blaye Côte Bordeaux rouge
Château Les Vieux Moulins - 75 cl

CÉPAGES : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
DÉGUSTATION : Vin rouge léger et porté sur le fruit. Robe brillante, violine, nez expressif de fruits noirs mûrs. Bouche concentrée et souple à la fois. A déguster à 15°C (carafage conseillé 1h).
ACCORDS : Apéritif, tapas, fromage, charcuterie, viande grillée.
GARDE : Moyenne garde
DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine, dans la famille depuis 4 générations, a été repris en 2010 par Damien Lorteau. Les 20 ha de vignes sont certifiées bio par Ecocert depuis 2013 (appellation Blaye côtes de Bordeaux).

7,65€
75 cl • Soit 10,20€ le litre

6,38€ par carton de 6
Soit 8,50€ le litre

VIN DE FRANCE

COUP DE CŒUR

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

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. À 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.

4,70€
75 cl • Soit 6,26€ le litre

3,92€ par carton de 6
Soit 5,22€ le litre

SUD-OUEST

AOP Bergerac rouge 2016
Domaine de l'Ancienne Cure - 75 cl

CÉPAGES : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Robe couleur rubis, nez de cerise, de cassis et de fraise. Attaque ronde et intense relayée par une saveur tannique fondue. À déguster entre 13 et 16°C.
ACCORDS : Viandes rouges, gibiers, fromages.
GARDE : Moyenne garde
DEGRÉ D'ALCOOL : 13°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Christian Roche, vigneron indépendant depuis 1989, est la cinquième génération à cultiver la vigne. L'ensemble de la propriété est certifié AB depuis 2009.

7,95€
75 cl • Soit 10,60€ le litre

6,63€ par carton de 6
Soit 8,83€ le litre

SUD-OUEST

COUP DE CŒUR

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.
À 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.

8,45€
75 cl • Soit 11,26€ le litre

7,75€ par carton de 6
Soit 10,33€ le litre

RHÔNE

COUP DE CŒUR

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

BIODYVIN

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.
À 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

6,63€ par carton de 6
Soit 8,83€ le litre

RHÔNE

AOP Rasteau rouge 2016
Domaine Wilfried - 75 cl

CÉPAGES : 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Robe aux reflets rouges vifs et violets, fraîcheur aromatique finement épicée (poivre blanc). Bouche généreuse avec une jolie longueur et une persistance du fruit. À déguster à 18°C.
ACCORDS : Pigeon, confit de canard, agneau, tajine.
GARDE : Moyenne garde
DEGRÉ D'ALCOOL : 14°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine Wilfried est un domaine viticole de 36 ha répartis sur les communes de Rasteau et de Cairanne. La famille Charavin-Pouzoulas est propriétaire récoltant depuis 5 générations.

11,50€
75 cl • Soit 15,33€ le litre

10,54€ par carton de 6
Soit 14,05€ le litre

RHÔNE

Vegan

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. À 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.

9,45€
75 cl • Soit 12,60€ le litre

8,66€ par carton de 6
Soit 11,54€ le litre

SUD-EST ET CORSE

AOP Côte Provence rouge 2015
Mas de Cadenet - 75 cl

CÉPAGES : 60% Syrah, 40% Grenache
DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Robe de couleur sombre, arômes de fruits noirs frais allant du cassis à la groseille.
Bouche ample et souple avec une légère touche de réglisse et de cuir.
À déguster à 16°C.
ACCORDS : Charcuterie, viandes rouges.
GARDE : Moyenne garde
DEGRÉ D'ALCOOL : 14°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le Mas de Cadenet, domaine familial depuis 1813, est situé au pied de la montagne Sainte Victoire, à proximité d'Aix-en-Provence. Guy Négrel et ses enfants Maud et Matthieu cultivent 50 ha de vignes, majoritairement en AOP Sainte Victoire.

8,45€
75 cl • Soit 11,26€ le litre

7,75€ par carton de 6
Soit 10,33€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

CÉPAGES : 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. À 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

3,95€ par carton de 6
Soit 5,26€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Côtes Thongue rouge 2015
Domaine Bassac - 75 cl

CÉPAGES : 33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 33% Syrah
DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe rouge carmin. Notes de fruits rouges, de poivre, de boisé et de fumé. Bouche souple avec une finale cacaotée.
ACCORDS : Cochon de lait, grillade de viandes rouges, côtelettes d'agneau.
GARDE : Longue garde
DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Il a été repris par Jean-Philippe Leca et François Delhon en 2014. Les vignes couvrent environ 80 ha sur des sols d'une grande diversité.

6,95€
75 cl • Soit 9,26€ le litre

5,80€ par carton de 6
Soit 7,73€ le litre

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 !

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
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 / Liquoreux	300/400	270/370	200	250/360

PORTUGAL

COUP DE CŒUR

DOC Portugal Douro rouge 2013
Casal Dos Jordoes - 75 cl

TRANSPORTÉ À LA VOILE
Certificat N°151
towt.eu/id

CÉPAGES : 40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz
DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Robe de couleur rubis intense, arômes de baies, d'épices et légèrement boisés. Tanins polis en bouche. À déguster entre 16°C et 18°C.
ACCORDS : Viandes, poissons gras, fromages.
GARDE : Prêt à boire
DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine Casal dos Jordoaes appartient à la famille Jordao depuis 1870. Il comprend 43 ha de vignes et 14 ha d'oliveraie. Ce vin porte le label ANEMOS qui garantit un transport plus respectueux de l'environnement (transport à la voile).

9,95€
75 cl • Soit 13,26€ le litre

9,12€ par carton de 6
Soit 12,16€ le litre

ITALIE

COUP DE CŒUR

DOC Sicile rouge 2016
Coopérative Valdibella - 75 cl

CÉPAGES : 100% Nero d'avola
DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Robe rouge foncée avec des nuances de violet. Nez aux arômes de fruits rouges et d'épices, élégance fruitée avec un bel équilibre. À déguster entre 16°C et 18°C.
ACCORDS : Viandes rouges, fromages à pâte persillée.
GARDE : Prêt à boire
DEGRÉ D'ALCOOL : 14°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : La coopérative Valdibella a été fondée en 1994 par des agriculteurs vignerons. Ils cutlivent des variétés autochtones de raisins (38 ha de vignes), d'olives et d'amandes. La méthode de production bio est basée sur la valorisation des cépages traditionnels siciliens.

9,45€
75 cl • Soit 12,60€ le litre

8,66€ par carton de 6
Soit 11,54€ le litre

RETROUVEZ DANS VOTRE MAGASIN UNE SÉLECTION DE FROMAGES SAVOUREUX, EN EXCLUSIVITÉ POUR LA FÊTE DES VINS ET FROMAGES.

LAIT DE VACHE

Maroilles

30 % MG
Au lait cru
Affiné 5 semaines

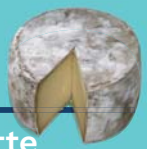
16,65€
le kilo

DÉGUSTATION
Fromage à pâte molle à croûte lavée. Goût corsé et intense. Texture moelleuse.

À PROPOS DU PRODUCTEUR
Produit par la ferme du Pont de Sains (E.S.A.T) situé à Féron (Nord)

LIEU DE PRODUCTION Ce fromage tient son nom du village de Maroilles (qui signifie « grande clairière » en gaulois).

LAIT DE VACHE



Tommette de Yenne

29-31% MG
Au lait cru
Affiné 21 jours

DÉGUSTATION
Fromage pâte pressée non-cuite. Goût fruité et franc. Pâte souple et aérée qui fond en bouche.

À PROPOS DU PRODUCTEUR
Produit par la coopérative de Yenne sur la commune de Yenne en haute Savoie.

LIEU DE PRODUCTION
Petite sœur de la tomme de Savoie IGP, ce fromage est l'emblème des fromages de Savoie.

15,30€
le kilo

LAIT DE CHÈVRE

Chèvre Cabriol

21% MG
Au lait pasteurisé
Affiné 14 jours

DÉGUSTATION
Fromage à pâtes molle Goût typique. Texture ferme et homogène.

À PROPOS DU PRODUCTEUR
Produit par la fromagerie la Lémance dans le Lot et Garonne.
La fromagerie de la Lémance est à l'origine de la première organisation de producteurs de chèvres biologique français.

24,15€
le kilo

LAIT DE BREBIS

Roquefort

52 % MG
Au lait cru
Affiné 14 jours minimum

DÉGUSTATION
Fromage unique à pâte persillée. Texture crémeuse, fondante et onctueuse.

À PROPOS DU PRODUCTEUR
Produit par Gabriel Coulet SA, PME 100% familiale, dirigée par la 5ème génération.

LIEU DE PRODUCTION
Fabriqué au cœur des Causses, le Roquefort reste le « bleu » le plus connu et le plus réputé au monde.

25,50€
le kilo

VOTRE SOIRÉE DÉGUSTATION !

Venez découvrir notre sélection de vins
à l'occasion d'une soirée dégustation
dans votre magasin Biocoop Élément-Terre
le vendredi 22 septembre 2017.

BIOCOOP ÉLÉMENT-TERRE

RUE CHARLES DE GAULLE • 22100 LANVALLAY
TÉL. 02 96 39 25 79
www.biocoop-dinan.fr

HORAIRES

Lundi • 10H30 - 12H45 / 14H30 - 19H00
Mardi, mercredi, jeudi • 09H30 - 12H45 / 14H30 - 19H00
Vendredi • 09H30 - 19H00 (en continu)
Samedi • 09H30 - 18H30 (en continu)

VOTRE INSCRIPTION À DÉPOSER EN CAISSE

Nom .....

Prénom .....

Tél. .....

☐ Présent le 22 septembre Nombre de personnes.....

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.

Imprimé avec des encres à bases végétales sur papier 100 % recyclé. Biocoop Caudéran Siret : 752 792 648 000 12 NAF 4729Z
Graphisme : ICOM 2016-05-4433 - Crédits photos : Nicolas Leser, Christophe Doucet, DR, Thinkstock - Imprimé par Les Hauts de Vilaine.