BIOCOOP DU MANTOIS
À MANTES-LA-JOLIE ET À ÉPÔNE
vous invite

À

découvrir ses vins
et ses fromages

du 7 septembre au 6 octobre 2018

100% Bio

Fromages de terroir

AOP

10%
de remise sur le carton de 6 bouteilles*
*la remise est comprise dans le prix indiqué dans le catalogue

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 claire, 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 6,34€ le litre

25,65€ le carton de 6
Soit 5,70€ le litre

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.

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

LANGUEDOC- ROUSSILLON

IGP Côtes de Thongue 2017
Domaine Bassac - 75 cl

Vin de tous les jours - CÉPAGES: 100% Sauvignon blanc

DÉGUSTATION: ***Vin blanc frais et fruité***. Robe jaune pâle aux reflets verts, bouche acidulée, arômes fruités (agrumes) rehaussés de notes de buis. À déguster à 10°C.

ACCORDS: Coquillages, poissons grillés (cabilaud, lieu jaune), tartare de saumon, volaille.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 12,5°

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.

5,50€
75 cl • Soit 7,34€ le litre

29,70€ le carton de 6
Soit 6,60€ le litre

VALLÉE DU RHÔNE

AOP 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 : Pérail de brebis.

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 12,94€ le litre

52,38€ le carton de 6
Soit 11,64€ 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

27,81€ le carton de 6
Soit 6,18€ le litre

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP 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 cultivées 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

44,55€ le carton de 6
Soit 9,90€ le litre

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

VALLÉE DE LA LOIRE

COUP DE CŒUR

AOP Savennières blanc Croix Picot 2016
Château de Chamboureau - 75 cl

Vin d'exception - CÉPAGES: 100% Chenin

DÉGUSTATION: ***Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre***. Robe jaune doré, nez intense aux arômes de fruits blancs, miel, fleur et agrumes confits. Bouche suave et ample avec une fraîcheur remarquable, vin minéral et aérien d'une grande complexité. À déguster entre 10 et 12°C

ACCORDS: Rillettes de poissons et confiture de vinaigre balsamique.

GARDE: Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Situé en Anjou, le vignoble du Domaine FL (Fournier-Longchamps) s'étend sur près de 34 ha, sur un terroir qui accueille des vignes depuis le XII^{ème} siècle. Il façonne des vins blancs sur les appellations Savennières, Savennières-Roches-aux-Moines, Coteaux du Layon, Quarts de Chaume et Anjou blanc.

13,50€
75 cl • Soit 18€ le litre

72,90€ le carton de 6
Soit 16,20€ le litre

BOURGOGNE

AOP Chablis Premier cru Montmains 2014
Domaine Philippe Goulley - 75 cl

Vin d'exception - CÉPAGES: 100% Chardonnay

DÉGUSTATION: ***Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre***. Robe jaune aux reflets verts, bouche vive, franche avec des notes boisées discrètes et élégantes. Finale grillée et minérale, belle longueur en bouche. À déguster à 14°C.

ACCORDS: Viandes blanches (escalope de veau, poulet...), crustacés.

GARDE: Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Philippe Goulley a fait le choix de l'agriculture biologique il y a plus de 25 ans. Le Domaine est pionnier en bio à Chablis.
Les vins sont vifs et marqués par la minéralité et la pureté.

23€
75 cl • Soit 30,68€ le litre

124,20€ le carton de 6
Soit 27,60€ le litre

BOURGOGNE

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 équlibrée 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 grillées, 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 cultivée en bio depuis sa création en 1984. Les 13 ha de vignes sont certifiés Demeter.

17,50€
75 cl • Soit 23,34€ le litre

94,50€ le carton de 6
Soit 21€ le litre

BORDEAUX

AOC Graves blanc 2016
Château Bichon Cassignols - 75 cl

Vin d'exception - CÉPAGES: 65% Sémillon, 35% Sauvignon

DÉGUSTATION: ***Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre***. Robe dorée aux reflets verts, nez intensément fruité (pêche, poire) sur des notes vanillées. Attaque en bouche ample, harmonieuse et soyeuse avec des notes de pêche de vigne se poursuivant sur des notes minérales et légèrement acidulées. À déguster entre 12 et 13°C.

ACCORDS: Poissons, fruits de mer, viandes blanches, tartes au fromage ou aux légumes, mets sucrés-salés.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Le vignoble du Château Bichon Cassignols est situé à 20 km de Bordeaux, dans le village de La Brède, au nord de l'appellation des Graves. Les premiers vins furent produits par les grands parents de Jean-François Lespinasse en 1919. Il est converti en bio depuis 2008.

12,95€
75 cl • Soit 17,27€ le litre

69,93€ le carton de 6
Soit 15,54€ le litre

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

ITALIE (VÉNÉTIE)

DOC Treviso Proseco 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 rafraichissant, 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. Rachetée par Giovanni Giol en 1919, sa petite-fille Luisa conduit aujourd'hui le domaine spécialisé dans la production de Prosecco et certifié bio depuis 1987.

7,99€
75 cl • Soit 10,66€ le litre

43,15€ le carton de 6
Soit 9,59€ le litre

CHAMPAGNE

AOP Champagne extra brut
Champagne Couche - 75 cl

Vin à bulles - CÉPAGES: 80% Pinot noir, 20% Chardonnay

DÉGUSTATION: ***Vin blanc effervescent***. Champagne frais et minéral, rondeur apporté par les 80% de Pinot noir. Saveurs de mûres, solaires et profondes, fruits jaunes et blancs cuits. Onctuosité dans la fraîcheur. À déguster à 12°C.

ACCORDS: À l'apéritif, fruits de mer.

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

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Au cœur de la Côte des Bar, le vignoble est réparti sur deux communes de l'Aube : Montgueux et Buxeuil. Vincent Couche y cultive 13 ha de vignes, certifiées en biodynamie depuis 2008.

22€
75 cl • Soit 29,35€ le litre

118,80€ le carton de 6
Soit 26,40€ 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 13,33€ le litre

53,95€ le carton de 6
Soit 11,99€ 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.

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

DES RÉGIONS, DES CÉPAGES

IL EXISTE PLUS DE 6 000 CÉPAGES À TRAVERS LE MONDE. EN FRANCE, ON DÉNOMBRE UNE CINQUANTAINE 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.

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

VALLÉE DE LA LOIRE

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 cultivées 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

42,39€ le carton de 6
Soit 9,42€ 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.

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

ITALIE (SICILE)

DOC Sicilia Agape rouge 2016
Valdibella Cooperativa Agricola - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 100% Nerello Mascalese

DÉGUSTATION: ***Vin rouge léger et porté sur le fruit***. Robe rubis pâle, nez de violettes, cerises et fruits confits. Bouche intense aux tanins élégants et équilibrés, finale persistante et légère. À déguster à 18°C.

ACCORDS: Viandes rouges, poêlée de légumes. Fromage : Caciocavallo.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 13,5°

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.

7,90€
75 cl • Soit 10,54€ le litre

42,66€ le carton de 6
Soit 9,48€ le litre

LANGUEDOC ROUSSILLON

VEGAN

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.

4,75€
75 cl • Soit 6,34€ le litre

25,65€ le carton de 6
Soit 5,70€ le litre

LANGUEDOC ROUSSILLON

VEGAN

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

Vin de tous les jours - CÉPAGES: 100% Marselan

DÉGUSTATION: ***Vin rouge charnu et aromatique***. Robe rouge aux reflets violacés, arômes de fruits noirs (cassis, cerise noire), d'épices et de torréfaction. Vin souple et juteux en bouche, finale gourmande. À déguster entre 16 et 18°C.

ACCORDS: Tajine de légumes. Fromage : Gaperon ail et poivre.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 13,5°

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.

4,75€
75 cl • Soit 6,34€ le litre

25,65€ le carton de 6
Soit 5,70€ le litre

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Minervois La Livinière rouge 2015
Château la Croix Martelle - 1,5 l

Vin d'exception - CÉPAGES: 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault

DÉGUSTATION: ***Vin rouge charnu et aromatique***. Robe rouge grenat, nez d'épices et de fruits. Bel équilibre en bouche entre notes de fruits rouges et tanins souples. À déguster entre 18 et 20°C.

ACCORDS: Viandes grillées, gratin de légumes, fromages, fondant au chocolat.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 14°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Situé au coeur du terroir du Minervois, ce domaine connu dès le X^{ème} siècle devient Château La Croix Martelle au XIV^{ème} siècle. En 2010, Catherine et Michel Vincent, passionnés de vin reprennent le domaine. Les 20 ha de vignes sont conduis en bio depuis plus de 15 ans.

17,95€
75 cl • Soit 23,94€ le litre

96,93€ le carton de 6
Soit 21,54€ le litre

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

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 soutenue, 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

42,93€ le carton de 6
Soit 9,54€ le litre

BEAUJOLAIS

AOP Morgon rouge 2015
Domaine Roland et Joëlle Pignard - 75 cl

Vin d'exception - CÉPAGES: 100% Gamay

DÉGUSTATION: ***Vin rouge charnu et aromatique***. Robe rouge foncée vive.
Bouche mûre et souple aux nuances de cerise noire mûre réhaussée d'une acidité ferme. Finale longue aux arômes de fruits noirs et aux saveurs minérales.
À déguster entre 15 et 18°C.

ACCORDS: Quasi de veau aux champignons.

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

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).

14,50€
75 cl • Soit 19,34€ le litre

78,30€ le carton de 6
Soit 17,40€ le litre

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

48,54€ le carton de 6
Soit 10,79€ le litre

VALLÉE DU RHÔNE

COUP DE CŒUR

demeter

AOC Vinsobres rouge 2015
Domaine Chaume-Arnaud - 75 cl

Vin d'exception - CÉPAGES: 50% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault, 15% Mourvèdre

DÉGUSTATION: ***Vin rouge ample, puissant et corsé***. Robe très foncée, nez de fruits noirs et poivre frais. Belle longueur en bouche aux notes de cerises noires et d'épices. À déguster à 16°C.

ACCORDS: Mets sucrés-salés, cuisine épicée (tajine).

GARDE: Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 14,8°

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).

11,95€
75 cl • Soit 15,94€ le litre

64,53€ le carton de 6
Soit 14,34€ le litre

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

VALLÉE DU RHÔNE

COUP DE CŒUR

AOP Saint-Joseph rouge 2016
Domaine Toreyres - 75 cl

Vin d'exception - CÉPAGES: 100% Syrah

DÉGUSTATION: ***Vin rouge ample, puissant et corsé***. Belle robe profonde, nez puissant et complexe. Attaque ronde et veloutée aux notes de fruits très mûrs, d'épices, de poivre. Belle longueur et équilibre sur le fruit. À déguster entre 17 et 18°C.

ACCORDS: Viandes rouges grillées ou en sauce, fromages.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Ce petit domaine est né de l'association entre un vigneron, Emmanuel Barou et un salarié dans le domaine viticole, Bertrand Lachal. Il est conduit en bio depuis sa création.

14,90€
75 cl • Soit 19,88€ le litre

80,46€ le carton de 6
Soit 17,88€ le litre

BORDEAUX

COUP DE CŒUR

demeter

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

52,92€ le carton de 6
Soit 11,76€ le litre

BORDEAUX

AOP Bordeaux rouge Malbec 2016
Château Grenet - 75 cl

VEGAN

Vin de partage - CÉPAGES: 100% Malbec

DÉGUSTATION: ***Vin rouge charnu et aromatique***. Robe rouge soutenu et profond, nez expressif de fruits bien mûrs avec une pointe poivrée. Attaque pleine et complexe, belle rondeur et longueur sur les épices. À déguster à 18°C.

ACCORDS: Chili végétarien, côte de bœuf, agneau.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 14°

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.

6,95€
75 cl • Soit 9,27€ le litre

37,53€ le carton de 6
Soit 8,34€ le litre

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: Propriété familiale depuis 3 générations, Damien Lorteau a repris et converti le domaine en bio en 2010. 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

40,44€ le carton de 6
Soit 8,99€ le litre

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

SUD-OUEST

AOP Cahors rouge 2012
Château Les Hauts d'Aglan - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 90% Malbec, 10% Merlot

DÉGUSTATION: ***Vin rouge ample, puissant et corsé***. Robe rouge rubis intense, nez complexe de fruits rouges bien mûrs. Bouche ample aux tanins fondus et arômes de fruits, réglisse et épices. Vin soyeux et généreux. À déguster à 16°C.

ACCORDS: Potée de haricots noirs et courges, viandes goûteuses (canard, bœuf, agneau), gâteau au chocolat.

GARDE: Moyenne 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'AOP Cahors.

8,75€
75 cl • Soit 11,67€ le litre

47,25€ le carton de 6
Soit 10,50€ le litre

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 soutenue et brillante, 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

42,39€ le carton de 6
Soit 9,42€ 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.

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.*

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

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

POUR CONSTITUER SA SÉLECTION DE FROMAGES, BIOCOOP TRAVAILLE EN PARTENARIAT AVEC DES ÉLEVEURS ET TRANSFORMATEURS DE LAIT SUR LA FERME, DES GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS OU ENCORE DES LAITERIES.
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 !

VOTRE SOIRÉE DÉGUSTATION !

Venez découvrir notre sélection de vins à l'occasion d'une soirée dégustation dans votre magasin Biocoop d'Épône le vendredi 7 septembre 2018 à 20h30 avec Florence Hubert, œnologue
(entrée libre, réservation conseillée - renseignements en magasin).

infos des magasins

BIOCOOP DE MANTES

2, RUE D'ALSACE
78200 MANTES LA JOLIE
TÉL. 01 85 50 03 30

Mardi, jeudi et vendredi •
10h - 13h30 et 14h30 - 19h30
Mercredi •
9h - 13h30 et 14h30 - 19h30
Samedi •
9h - 19h30

BIOCOOP D'ÉPÔNE

6, AVENUE DE LA MAULDRE
78680 EPÔNE
TÉL. 01 39 29 20 52

contact@biocoopdm.fr
mantois-biocoop.net

Lundi au samedi •
9h30 - 19h30

Retrouvez toute notre sélection (46 références) au magasin Biocoop d'Épône. Les vins que vous ne trouverez pas à Mantes-la-Jolie peuvent être commandés (dans la limite des stocks disponibles).

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération, sauf mention spécifique pour certains vins. Les prix sont indicatifs et peuvent varier

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 du Mantois - 6 avenue de la Mauldre - 78680 Epône- RCS 452 048 457
Graphisme : ICOM 2016-05-4433 - Crédits photos : Nicolas Leser, Christophe Doucet, DR, Thinkstock - Imprimé par Les Hauts de Vilaine.