

# FÊTE DES VINS & FROMAGES



**OFFRE  
SPÉCIALE**

**5 = 6 !**

Pour l'achat d'un  
carton de 6 bouteilles,  
la 6<sup>ème</sup> bouteille  
est offerte !\*\*

**DU 14 SEPTEMBRE  
AU 20 OCTOBRE 2018\***



\*Offres valables du 14/09/18 au 20/10/18 pour les vins et du 4/09/18 au 22/09/18 pour les fromages, sous réserve de disponibilité des produits en magasins.

\*\*Offre valable sur la sélection de ce catalogue sauf références indiquées « Vin d'exception ».

# NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS



## LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Saint Chinian 13,5° 75cl

VIN  
D'EXCEPTION

*Château Coujan / Roussanne 35%, Rolle 35% et Marsanne 35%.*

Arômes de fenouil et de pêche, léger boisé, bouche ronde et complexe, beaucoup de gras, belle longueur.

Idéal avec : plats de poisson, cuisine exotique et viandes blanches en sauce à la crème.

Peut être conservé au-delà de 5 ans.

Prix de vente : 12,21€

Prix promo : 10,50€ soit 14,00€/L

## VALLÉE DE LA LOIRE

VIN  
D'EXCEPTION

AOC Savennières Croix Picot 13° 75cl

*Château Chamboreau / Chenin*

Nez intense avec des arômes de fruits blancs, de miel, de fleur, d'infusion et d'agrumes confits. En bouche le vin est suave et ample, mais il présente une fraîcheur et une tension remarquable.

Vin très minéral, aérien, tendu, d'une grande complexité.

Idéal avec : rillettes de poisson aux herbes fraîches avec confiture de vinaigre balsamique.

Peut être conservé de 3 à 5 ans.



Prix de vente : 15,95€

Prix promo : 13,50€ soit 18,00€/L

## SUD OUEST

### VDF Moelleux Perdrix 11° 75cl

*Vignoble Catherine et Guy Cuissant / Sauvignon 50% et Sémillon 50%*

Arômes floraux et fruités : mangue, pêche, ananas. Bouche volumineuse et aromatique. Bel équilibre entre sucrosité et acidité, qui confère au vin une sensation de fraîcheur.

Idéal avec : apéritif, mets sucrés-salés, desserts aux fruits, chocolat.

Prêt à boire.



**Prix de vente : 6,07€**  
**Prix promo : 4,75€ soit 6,33€/L**

## LANGUEDOC ROUSSILLON

### IGP Côtes de Thongue 12,5° 75cl



*Domaine Bassac / Sauvignon blanc.*

Bouche acidulée, sur la fraîcheur. Des arômes de fruits, d'agrumes rehaussés de notes de buis reflètent le caractère de ce sauvignon blanc.

Idéal avec : coquillages, poissons grillés, tartare de saumon, cabillaud, lieu jaune, volaille.

Prêt à boire



**Prix de vente : 6,82€**  
**Prix promo : 5,50€ soit 7,33€/L**

## SICILE (ITALIE)

### DOC Sicile Ariddu 13,5° 75cl

*Valdibella Cooperativa agricola / Griollo*

Arômes subtils et délicats aux senteurs d'herbe et de légères touches d'agrumes. En bouche vin, très généreux, élégant, bien équilibré avec une vraie originalité.

Idéal avec : poissons, fruits de mer, pâtes.

Prêt à boire.



**Prix de vente : 8,14€**  
**Prix promo : 6,50€ soit 8,67€/L**

## VALLÉE DU RHÔNE

### AOC Côtes du Rhône 13,5° 75cl



*Domaine Chaume Arnaud / Marsanne 45%, Roussanne 45% et Viognier 10%.*

Nez de fruits blancs très expressif, attaque en bouche davantage sur les fruits exotiques et une finale citronnée à la fraîcheur remarquable.

Idéal avec : apéritif, rougail de poisson, aioli.

Prêt à boire.



**Prix de vente : 10,76€**  
**Prix promo : 8,49€ soit 11,32€/L**



# NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES

## BEAUJOLAIS



**AOP Morgon 13° 75cl**

*Pignard Rolland et Marie Joelle / Gamay*

La bouche est mûre et souple avec des nuances de cerise noire mûre rehaussée d'une acidité ferme. Finale longue aux fruits noirs persistants et aux saveurs minérales.

Idéal avec : quasi de veau aux champignons.

Prêt à boire.



VIN  
D'EXCEPTION

Prix de vente : 17,60€

Prix promo : 14,50€ soit 19,33€/L

VIN  
D'EXCEPTION

## VALLÉE DU RHÔNE

**AOP Vacqueyras 14° 75cl**

*Clos des Mourres / Grenache 60% et Syrah 40%.*

Le nez envoûte par ses fragrances délicates parfumées de fraise et de cerise. La bouche est fraîche, le fruité est précis et très éclatant, accentué par un trait de réglisse.

Le grain fin des tanins vient enrober chaque arôme.

Idéal avec : gigot d'agneau rôti au thym, un pot-au-feu, un magret de canard aux girolles ou un risotto aux morilles.

Peut être conservé de 3 à 5 ans.

Prix de vente : 20,35€

Prix promo : 15,95€ soit 21,27€/L



# LANGUEDOC ROUSSILLON



## IGP OC Marselan 13,5° 75cl

Domaine Auriol / Marsellan (croisement Grenache et Cabernet Sauvignon)

Arômes de fruits noirs (cassis, cerise noire) d'épices et de torréfaction.  
Vin souple et juteux en bouche avec une finale gourmande et digeste.

Idéal avec : tajine de légumes

Prêt à boire.

Prix de vente : 6,21€

Prix promo : 4,75€ soit 6,33€/L



# LANGUEDOC ROUSSILLON

## IGP Oc 13,5° 75cl



Domaine Bertrand Mireille / Merlot 50%, Portan 30% (croisement cépage Portugais et grenache), Grenache 10% et Syrah 10%.

Nez délicat de griotte. Vin léger et souple en bouche qui séduit par sa facilité d'approche et l'éclat du fruit.

Idéal avec : viandes rôties blanches et charcuteries.

Peut être conservé de 3 à 5 ans.

Prix de vente : 7,39€

Prix promo : 5,95€ soit 7,93€/L



# LANGUEDOC ROUSSILLON

## IGP Oc Pinot noir 12,5° 75cl

Domaine Auriol / Pinot Noir

Au nez les fruits rouges dominent (framboises, cerises).  
La bouche est typique d'un joli pinot noir avec une belle élégance et un fruité prononcé. Des notes toastées soulignent la fin de bouche.

Idéal avec : viandes rouges et plats cuisinés.

Prêt à boire.

Prix de vente : 7,20€

Prix promo : 5,80€ soit 7,73€/L



# LANGUEDOC ROUSSILLON

## IGP Hérault 13,5° 75cl

Florence Guy SAS / Syrah 55%, Grenache 30% et Pinot Noir 15%

Vin léger et fruité, attaque franche, joli fruit en bouche.

Idéal avec : pour apéritif, buffets et déjeuners d'été  
(peut se servir frais), grillades, pizzas.

Prêt à boire.

Prix de vente : 6,94€

Prix promo : 5,45€ soit 7,27€/L



# SUD OUEST

## IGP Périgord 12,5° 75cl



Vignoble Catherine et Guy Cuisset / Merlot / Sans sulfites ajoutés.

Nez puissant de fruits rouges (mûres, fraises, cassis) accompagné de fines notes de vanille et de noisettes grillées. La bouche est crémeuse avec des tanins souples et une finale longue et harmonieuse.

Idéal avec : viandes rouges, volailles, grillades et fromages.

Prêt à boire

Prix de vente : 7,83€

Prix promo : 6,25€ soit 8,33€/L



# VALLÉE DU RHÔNE

## Côteaux Ardèche 13,5° 75cl



Vignerons de Nature / Cinsault 40%, Grenache 40% et Syrah 20%.

Nez aux arômes intenses de petits fruits rouges, de truffe et note mentholée.  
En bouche, c'est un vin friand et fruité sur des tanins souples.

Idéal avec : agneau grillé, poulet, charcuterie et barbecue.

Peut être conservé de 3 à 5 ans.

Prix de vente : 9,95€

Prix promo : 7,95€ soit 10,60€/L



## SUD OUEST

### AOP Madiran 14° 75cl

Christine Dupuy SARL / Tannat 70%, Cabernet Franc 20%  
et Cabernet Sauvignon 10%.

Le nez est complexe avec des arômes de fruits (mûre, cerise),  
des épices (poivre, zan), des nuances mentholées.  
La bouche est ample et agréable, elle révèle des tanins tout en rondeur.

Idéal avec : tapas avec charcuterie ou fromage, plats épicés, cuisine  
orientale, salade campagnarde, canard à l'orange, porc noir de Bigorre.

Peut être conservé de 3 à 5 ans.



Prix de vente : 9,25€

Prix promo : 7,85€ soit 10,47€/L

## VALLÉE DE LA LOIRE

### AOP Anjou Cabernet franc 13° 75cl

Domaine des Chesnais / Cabernet franc.

Nez très expressif sur des notes de fruits rouges mûrs.  
Bouche gourmande et fruitée.

Idéal avec : risotto aux champignons, boeuf bourguignon, sauté de veau.

Prêt à boire.

Prix de vente : 10,03€  
Prix promo : 7,85€ soit 10,47€/L



## VALLÉE DU RHÔNE



### AOP Côte du Rhône 13° 75cl

Biodynamiz Wine SARL / Grenache 50%, Syrah 20%,  
Mourvèdre 10%, Cinsault 15%

Au nez, des arômes de violette et de réglisse. La bouche est marquée  
par les notes de fruits rouges et d'épices, et le velours de la structure.

Idéal avec : viandes grillées, salades, risottos et plats relevés.

Prêt à boire.

Prix de vente : 11,06€  
Prix promo : 8,75€ soit 11,67€/L





## SUD OUEST

**AOP Cahors 13,5° 75cl**



*Chateau Les Hauts d'Aglan / Malbec 90% et Merlot 10%.*

Nez complexe de fruits rouges bien mûrs. La bouche est ample et complexe avec des tanins fondus avec des arômes de fruits, de réglisse et d'épices. Un vin soyeux et généreux.

Idéal avec : potées de haricots noirs, courges, ail et baies raffinées, viandes goûteuses (canard, bœuf ou agneau), et même gâteau au chocolat.

Peut être conservé de 3 à 5 ans.

**Prix de vente : 10,92€**

**Prix promo : 8,75€ soit 11,67€/L**

## LANGUEDOC ROUSSILLON



**AOP Côte du Roussillon 14,5° 75cl**

*Advini / Grenache, Syrah et Mourvèdre / Sans SO<sup>2</sup> ajouté.*

Nez présentant des arômes de petits fruits rouges, épices.

Bouche fraîche et croquante, vin fringant et gourmand.

Idéal avec : tapas, planche de charcuterie, carpaccio de bœuf.

Prêt à boire.



**Prix de vente : 12,60€**

**Prix promo : 9,90€ soit 13,20€/L**

## BORDELAIS

**AOP Côte de Bourg**



*Château Fougas / Merlot 60% et Cabernet Sauvignon 40%.*

Le vin est élégant, tenu par un beau merlot d'une grande finesse :

il a du charme. Les tanins sont légers et fins.

Une belle réussite dans un style raffiné.

Idéal avec : gibiers et viandes rouges

Peut être conservé au-delà de 5 ans.

**Prix de vente : 11,95€**

**Prix promo : 9,80€ soit 13,07€/L**





# DOSES DE SOUFFRE

Il faut savoir que le soufre est un anti-oxydant et un anti bactérien : son ajout permet de stabiliser le vin. **Biocoop** privilégie les vins qui respectent les normes proposées par la **charte FNIVAB** en termes d'ajout de soufre, c'est-à-dire une norme plus restrictive que les normes européennes en agriculture biologique.

Type de vin	Max. Biocoop	Max. UE (bio)
Vins rouges	90mg/L	100mg/L
Vins blancs et rosés	120mg/L	150mg/L
Vin rouge 1/2 sec (>5g/L de sucre)	150mg/L	220mg/L
Vins blancs et rosés 1/2 sec	210mg/L	220mg/L (>5g/L de sucre)
Vins moelleux/liquoreux (sauf vendanges botrytisées)	250mg/L	270mg/L
Vins moelleux/liquoreux (issus de vendanges botrytisées)	360mg/L	370mg/L

## NOTRE SÉLECTION :

Vins blancs	Dose de souffre	Vins rouges	Dose de souffre
AOP Saint Chinian	65mg/L	IGP Oc et IGP Oc Pinot noir	50mg/L
AOC Savennière Croix Picot	90mg/L	IGP Hérault	40mg/L
VDF Moelleux Perdrix	106mg/L	IGP Périgord	<5mg/L
IGP Côtes de Thongue	76mg/L	IGP Côteaux Ardèche	31mg/L
AOC Côtes du Rhône	80mg/L	AOP Madiran	58mg/L
DOC Sicile Ariddu	55mg/L	AOP Anjou Cabernet franc	76mg/L
<b>Vins rouges</b>		AOP Côte du Rhône	30mg/L
AOP Morgon	30mg/L	AOP Côte de Bourg	54mg/L
AOP Vacqueyras	25mg/L	AOP Côte du Roussillon	<10mg/L
IGP Oc Marselan	46mg/L	AOP Cahors	60mg/L



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

# 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 températures de dégustation sont acceptables si elles se font lentement et ne dépassent pas 10°C (8°C en hiver – 18°C 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.*

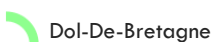
\* levures naturellement présentes sur le raisin ou dans le chai.

---

Disponible à :



Combourg



Dol-De-Bretagne



Tinténiac



Saint-Malo

# FROMAGES DE VACHE



## Gouda vieux

Origine Pays-Bas / Lait pasteurisé / Pâte pressée non cuite

Goût très fruité, intense et fort.



Vins puissants ou moelleux / Saint-Chinian (p.2).



21,71/KG

17,70€/KG



25,85/KG

20,80€/KG

## Salers AOC



Origine France (Cantal) / Lait cru / Pâte pressée non cuite

Croûte dorée, tendant vers le brun et s'épaississant en s'affinant.  
Texture ferme et fondante.



Vin blanc sec / Côte du Rhône (p.7)



## Crèmeux des Aldudes

Origine France (Pays Basque) / Lait pasteurisé / Pâte molle

Fromage à croûte fine, légèrement duveteuse.

Texture souple qui devient fondante.

Arômes lactiques rafraîchissants avant d'arriver sur un goût noisette.



Vin rouge boisé, épicé, ou vin blanc fruité / Côte de Bourg (p.8)



20,70€/KG

17,30€/KG

23,32€/KG

19,30€/KG

## Livarot AOP



Origine France (Calvados) / Lait cru / Pâte molle

Fromage de caractère au parfum intense et mature. Saveur riche, complexe, intrigante pour se terminer sur des arômes subtils de cuir.



Vins doux et cidre normand / Anjou Cabernet franc (p.7)





19,16€/KG  
16,50€/KG

## Bleu du Queyras

Origine France (Hautes-Alpes) / Lait cru / Pâte persillée  
Bleu avec un caractère rustique, assez doux et boisé.  
Texture souple.



Vins rouges ou blancs doux / Perdrix (p.3)



## Bournette

Origine France (Isère) / Lait thermisé / Pâte pressée non cuite  
Pâte lisse et souple de couleur crème avec des petits trous.  
Goût beurré avec une pointe de noisette.



Vins rouges secs / Pinot noir (p.5)



15,87€/KG  
14,25€/KG



6,67€ la pièce  
6,30€ la pièce

## Gaperon

Origine France (Auvergne) / Lait pasteurisé / Pâte molle  
Croûte moussée et blanche. Texture lactique, onctueuse,  
fondante et "tartinable". Fromage au goût puissant en bouche,  
forte saveur d'ail et de poivre, non piquant.



Vins rouges charpentés (type Côte du Rhône) / Marselan (p.5)



## Caciocavallo

Origine Italie du Sud / Lait cru / Pâte filée  
Croûte fine, lisse et uniforme.  
Pâte compacte, unie et crémeuse de couleur blanche paillée.  
Saveur douce et délicate, légèrement piquant en vieillissant



Vins rouges fruités / Hérault (

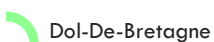


32,18€/KG  
29,50€/KG

Disponible à :



Combourg



Dol-De-Bretagne



Tinténiac



Saint-Malo

# FROMAGES DE CHÈVRE

## Tomme de Grand champs

Origine France (Morbihan) / Lait pasteurisé / Pâte pressée non cuite

Pâte blanche et lisse, fondante et onctueuse.  
Croûte brune-orangée, ondulée avec une odeur prononcée.



Vin blanc sec / Côtes de Thongue (p.3)



29,75€/KG

27,30€/KG



26,71€/KG

24,70€/KG

## Bleu de chèvre

Origine France (Ardèche) / Lait cru / Pâte persillée non cuite

Fromage doux à la croûte souple et blanche.  
Pâte marbrée de moisissures bleues et vertes.



Vin blanc ou rouge doux / Perdrix (p.3)

## Sainte Maure cendré

Origine France (Périgord) / Lait pasteurisé / Pâte molle

Fromage frais et doux, légèrement salé.  
Texture fine et onctueuse.



Vin blanc sec / Savennières (p.2).



5,49€ la pièce

4,70€ la pièce

# FROMAGES DE BREBIS

## Pavé de brebis

Origine France (Aveyron) / Lait pasteurisé / Pâte pressée non cuite

Pâte consistante et fondante de couleur jaune pâle.  
Goût doux avec une note lactée et beurrée.



Vin blanc sec / Anjou Cabernet franc (p.7)



27,10/KG

25,50€/KG



29,44/KG

26,50€/KG

## Tomme de brebis au fenugrec

Origine France (Tarn) / Lait pasteurisé / Pâte pressée non cuite

Pâte lisse, souple, onctueuse et fondante,  
légèrement sucrée, et présentant un goût de noix.



Vin rouge ou blanc / Saint-Chinian (p.2)

## Tomme bleue

Origine France (Lozère) / Lait thermisé / Pâte persillée

Pâte persillée bleutée à la saveur  
typique du *penicillium roqueforti*.  
Texture ouverte et fine, onctueuse.



Vin rouge du Languedoc / Perdrix (p.3)



36,86/KG

29,80€/KG

# RETROUVEZ LES OFFRES DE CE DÉPLIANT DANS LES MAGASINS BIOCOOP SUIVANTS :



## LE CHAT BIOTTÉ COMBOURG

ZA Moulin Madame / 02 23 16 40 97  
LUNDI AU JEUDI : 9h00 – 13h00 et 14h30 -19h00  
VENDREDI ET SAMEDI : 9h00 -19h00

## LE CHAT BIOTTÉ DOL-DE-BRETAGNE

15 boulevard Deminiac / 02 99 46 13 17  
LUNDI AU VENDREDI : 9h00 – 13h00 et 14h30 -19h00  
SAMEDI : 9h00 -13h00 et 14h00 -19h00



## LE CHAT BIOTTÉ TINTÉNIAC

ZA La Morandais / 02 99 54 15 97  
LUNDI : 14h30 -19h30  
MARDI AU VENDREDI : 9h30 – 13h00 et 14h30 -19h30  
SAMEDI : 9h30 -13h00 et 14h00 -19h00



## SAINT MALO AQUARIUM

44 rue Patton / 02 23 16 99 81  
LUNDI AU JEUDI : 9h30 – 13h30 et 14h30 -19h30  
VENDREDI ET SAMEDI : 9h30 -19h30



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

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

ATIMCO – Combourg

