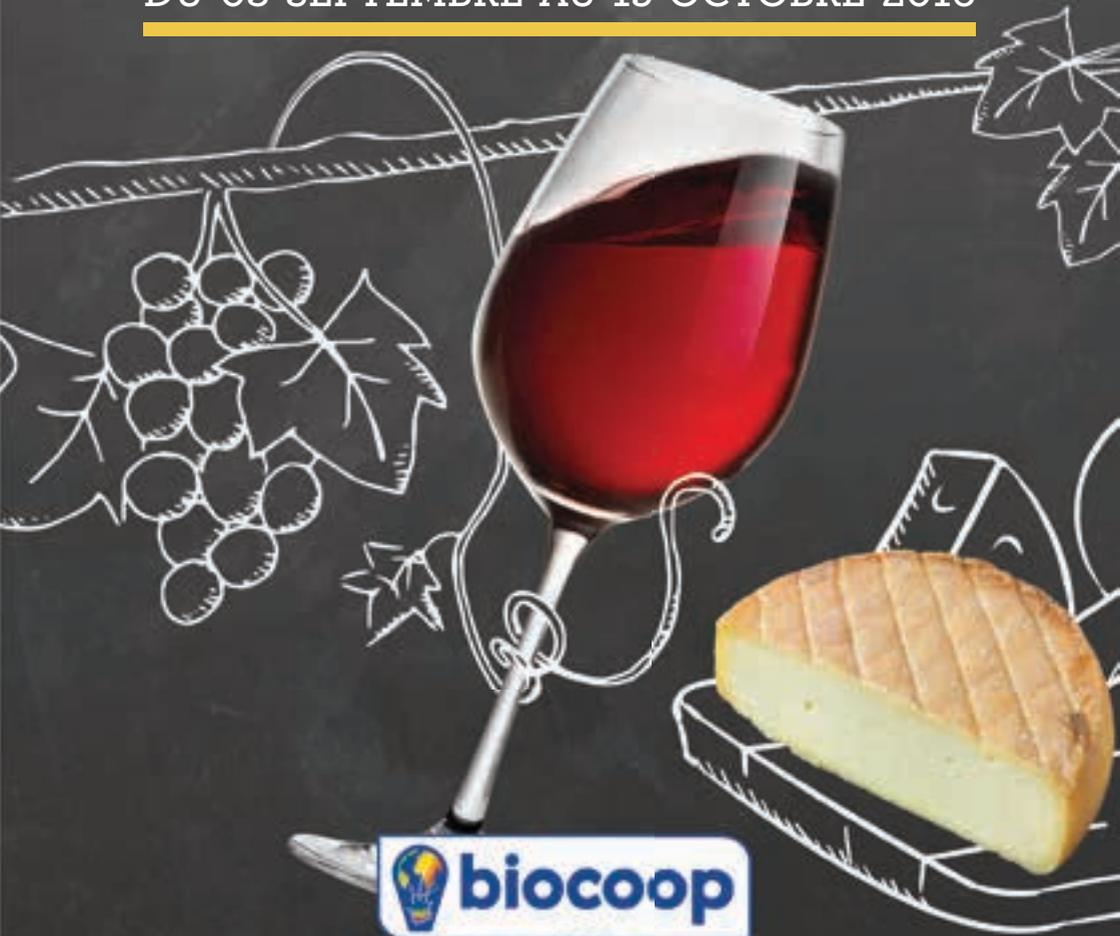


BIOCOOP
ÉLÉMENT-TERRE
VOUS INVITE

à

DÉCOUVRIR SES VINS
ET SES FROMAGES
DU 03 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE 2016



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



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".

7,35€

75 cl • Soit 9,80€ le litre

6^e
bouteille
gratuite

SUD-OUEST

COUP DE CŒUR



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

6^e
bouteille
gratuite

LOIRE

VDF Penser Nature brut blanc 2015 Château de Passavant - 75 cl

CÉPAGES : 60 % Chenin, 30 % Chardonnay, 10 % Grolleau noir

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Robe jaune pâle aux reflets verts, bulles fines et persistantes, arômes d'agrumes dominés par la fraîcheur.

ACCORDS : Plat au fromage fondu et pâte feuilletée, Crèmeux de Bourgogne ou Pecorino AOP.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 6-8°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le Château de Passavant est situé au sud de l'Anjou, dans le Haut Layon, à la source de la rivière du même nom. Le vignoble s'étend sur 55 ha. Ce château familial est géré par la 4^e génération de vignerons.

9,95€

75 cl • Soit 13,13€ le litre

-50%
de réduction
sur la 6^e bouteille



LANGUEDOC-ROUSSILLON

COUP DE CŒUR

Vin de France Armonia blanc 2015

Domaine Bassac - 75 cl

MÉDAILLE
D'ARGENT AU
CONCOURS DES
VINS DE FRANCE
ANIVIN 2016

MÉDAILLE
D'ARGENT AU
CHALLENGE
MILLESIME
BIO 2016

CÉPAGES : sauvignon blanc, grenache blanc, muscat petit grain

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Robe jaune or aux reflets verts, arômes de genêt et mie de pain. Minéral et frais.

ACCORDS : Volailles et veau, Tomme de chèvre ou Saint-Paulin.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8-10°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Situé à Puissalicon dans le Languedoc, le domaine Bassac est cultivé en bio depuis 1987. Les vignes sont réparties autour des communes de Puissalicon et Thézan les Béziers et couvrent environ 80 ha.

5,20€

75 cl • Soit 6,93€ le litre

6^e
bouteille
gratuite



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 Morthais 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.

5,50€

75 cl • Soit 7,33€ le litre

6^e
bouteille
gratuite



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.

13,85€

75 cl • Soit 18,47€ le litre

-50%
de réduction
sur la 6^e bouteille



ALSACE

COUP DE CŒUR

AOP Alsace Gewurztraminer Grand Cru Steingrübler 2013 - André Stentz



MÉDAILLE D'OR
AU CONCOURS
GEWURZTRAMINER
DU MONDE

CÉPAGES : 100 % Gewurztraminer

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Robe jaune or, nez de fruits confits, miel, abricots, litchis. Bouquet très expressif, remarquable en bouche par son ampleur et son intensité.

ACCORDS : Viande blanche, Munster AOP ou Crèmeux de Bourgogne.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 10-12°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce vignoble alsacien s'étire sur 170 km entre Strasbourg et Mulhouse sur la zone de fracture où est né le fossé rhénan.

Il s'étend sur 9 ha. En bio depuis 1984, le domaine est aussi labellisé "Nature&Progrès".

18,90€

75 cl • Soit 25,20€ le litre

-50%
de réduction
sur la 6^e bouteille





DES RÉGIONS, DES CÉPAGES

IL EXISTE PLUS DE 6 000
CÉPAGES À TRAVERS LE
MONDE.

EN FRANCE, ON DÉNOMBRE
UNE CINQUANTAINÉ 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!

COUP DE CŒUR



LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Saint Chinian 2015
Domaine de Soulié SARL - 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^e
bouteille
gratuite

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Oc Cabernet sauvignon 2015

Domaine Villa Noria - 75 cl

CÉPAGES : 100 % Cabernet sauvignon

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Vin intense aux notes de framboise et de roses.

ACCORDS : Viande rouge, Coulommiers ou Fleur d'Auvergne.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15-16°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

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.

5,45€

75 cl • Soit 7,27€ le litre

6^e
bouteille
gratuite



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^e
bouteille
gratuite



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.

6,55€

75 cl • Soit 8,73€ le litre

6^e
bouteille
gratuite

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Faugères rouge 2014 Notre Dame des Clairettes SARL - 75 cl

CÉPAGES : 70 % Carignan, 30 % Mourvèdre

DÉGUSTATION : Vin rouge ample, puissant et corsé. Robe franche, nez de mûres et griottes sur une finale boisée.

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

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16-17°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine familial est situé dans le Roussillon.



COUP DE CŒUR

6,35€

75 cl • Soit 8,47€ le litre

6^e
bouteille
gratuite



LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Corbières La 4e rouge 2015 Domaine Sainte Marie des Crozes - 75 cl

CÉPAGES : 40 % Syrah, 40 % Carignan, 20 % Grenache

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe profonde, arômes de fruits noirs (mûre et cassis).

ACCORDS : Viande blanche ou charcuterie, Tommette de Yenne ou Mont Vully.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15-16°C

GARDE : Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine est situé à Douzens dans le terroir de l'Alaric, montagne qui s'étend entre Carcassonne et Lézignan (terroir le plus au nord des Corbières). Le domaine comprend 13 cépages différents.



6^e
bouteille
gratuite

6,50€

75 cl • Soit 8,67€ le litre

BORDEAUX

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.



6,85€

75 cl • Soit 9,13€ le litre

6^e
bouteille
gratuite

BORDEAUX

Côtes de Bourg rouge 2014 ou 2015 Château Falfas - 75 cl



CÉPAGES : 75 % Merlot, 25 % Cabernet sauvignon
DÉGUSTATION : Vin rouge léger, porté sur le fruit. Robe rouge pivoine, nez de petits fruits rouges légèrement acidulés.

ACCORDS : Agneau, bœuf rôti, Saint-Paulin ou Coulommiers.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16-17°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Les 20 hectares du vignoble se situent sur les pentes sud des coteaux de la rive droite de la Gironde, dans la région surnommée la "petite Suisse girondine". Les propriétaires-récoltants continuent la tradition de ce domaine qui appartenait aux XIV^e et XV^e siècles aux seigneurs de Lansac.



-50%
de réduction
sur la 6^e bouteille

10,95€

75 cl • Soit 14,60€ le litre

RHÔNE MÉRIDIONALES

AOP Châteauneuf du Pape rouge 2013 Paul Coulon et Fils SCEA - 75 cl

demeter

CÉPAGES : 65 % Grenache, 15 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 10 % autres cépages

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe profonde, arômes de fruits cuits, cerise macérée, arôme de pain grillé.

ACCORDS : Volaille rôtie, Crèmeux de Bourgogne ou Fleur d'Auvergne.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17-18°C

GARDE : Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : La famille Coulon est propriétaire depuis 7 générations. Les vins "Dan & Fred Coulon" sont conduits en biodynamie (label Demeter).

MÉDAILLE
D'ARGENT AU
CHALLENGE
MILLÉSIME BIO



COUP DE CŒUR

24,75€

75 cl • Soit 33€ le litre

-50%
de réduction
sur la 6^e bouteille

PORTUGAL

COUP DE CŒUR

Douro rouge DOCD (AOC) 2012

Casal Dos Jordoos / Quinta da Esteveira - 75 cl

CÉPAGES : 40 % Touriga Franca, 40 % Touriga Nacional, 20 % Tinta Roriz

DÉGUSTATION : Vin rouge puissant, ample et corsé. Arômes de fruits
compotés de vanille et notes florales.

ACCORDS : Plats relevés.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16-17°C

GARDE : Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine Casal dos Jordoos est la
propriété de la famille Jordao depuis 1870. Il comprend 43 ha de vignes et
14 ha d'oliveraie. Ce vin est transporté à la voile depuis le Portugal jusqu'en
France, afin de redévelopper le commerce maritime à zéro impact carbone.



8,90€

75 cl • Soit 11,87€ le litre

-50%
de réduction
sur la 6^e bouteille





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.

NOUBLIEZ 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!



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.



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.



26,85€
le kilo

23,75€
le kilo

LAIT DE CHÈVRE



Bleu de chèvre

21 % MG

Au lait cru

Affiné minimum 1 mois

DÉGUSTATION

Fromage à pâte persillée non cuite. Original mais accessible car très doux.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la fromagerie du Val d'Ormèze, située dans le village de Gilhoc sur Ormèze en Ardèche.

LIEU DE PRODUCTION

Fromagerie familiale, en bio depuis 1978. Elle développe une filière de lait de chèvre et de brebis dans la Drôme, l'Ardèche, la Loire et la Haute-Loire.

19,95€

le kilo

LAIT DE BREBIS



Onctueux de brebis

22 % MG

Au lait entier pasteurisé

Affiné minimum 10 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle. Saveur douce. Texture crémeuse et onctueuse.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la fromagerie Roussey de Biodéal au cœur de la Franche-Comté, qui travaille avec le GIE Lait Bio Pays de la Brebis, située dans l'Aveyron

LIEU DE PRODUCTION

Biodéal développe des filières laitières bio françaises. L'Onctueux de brebis est fabriqué à partir de lait bio de brebis issu de producteurs de l'Aveyron.

21,95€

le kilo

VOTRE SOIRÉE DÉGUSTATION!

Venez découvrir notre sélection de vins
à l'occasion d'une soirée dégustation
dans votre magasin Biocoop Élément-Terre
les 21 septembre et 14 octobre 2016.

BIOCOOP ÉLÉMENT-TERRÉ

RUE CHARLES DE GAULLE • 22100 LANVALLAY

TÉL. 02 96 39 25 79

HORAIRES

Lundi • 10H30 - 12H45 / 14H30 - 19H00

Mardi, mercredi, jeudi • 09H30 - 12H45 / 14H30 - 19H00

Vendredi • 09H30 - 19H00 (en continu)

Samedi • 09H30 - 18H30 (en continu)



À DÉPOSER EN CAISSE

Nom

Prénom

Tél.

21 septembre

14 octobre

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.

