

DU 7 SEPTEMBRE AU 19 OCTOBRE

Fête des vins & des fromages



JUSQU'À

-15%.

SUR UNE SÉLECTION
DE VINS BIO*

-5%. sur tous les
cartons !

Pour vous permettre de goûter les vins et de trouver vos coups de coeur, vous avez la possibilité d'acheter une première bouteille et de bénéficier ensuite de **5% sur l'achat des 5 autres bouteilles** (ou sur l'achat des 3 autres bouteilles pour les vins qui dépassent 10€/bouteille).

Sur présentation de votre ticket de caisse pour attester de l'achat de la première bouteille.

Nos vins bio

« Le vin est toute l'année un élément de surprise pour le consommateur, après avoir été un élément d'inquiétude pour le vigneron. »



Pourquoi organiser une fête des vins et des fromages ?

Pour vous permettre de découvrir la diversité des terroirs français et des savoir-faire de nos partenaires viticulteurs.

Une fois de plus, nous faisons la part belle à l'agriculture bio paysanne et locale en vous proposant 13 vins issus des vignobles de la Vallée de la Loire.

Qu'est-ce qu'un vin bio au Fenouil ?

Depuis 2012, un vin est certifié bio s'il respecte le règlement bio européen concernant la culture des vignes et la vinification.

Le cahier des charges Biocoop dédié à la vinification est plus exigeant : nous privilégions les vins utilisant des levures indigènes ou certifiées bio et nous proposons des vins contenant des **quantités limitées de sulfites**.

Vous trouverez dans ce catalogue des vins biodynamiques certifiés Biodyvin et Demeter, vegan ou encore sans sulfites ajoutés.

Bonne fête des vins et des fromages !



En raison du COVID-19, nous ne proposerons pas cette année de dégustation de notre sélection. Pour vous permettre de goûter les vins, vous avez la possibilité d'acheter une **première bouteille pour la goûter et de bénéficier de 5% sur l'achat des 5 autres bouteilles (ou sur l'achat des 3 autres bouteilles pour les vins qui dépassent 10€/bouteille)**. Offre valable sur la période de la fête des vins et sur présentation de votre ticket de caisse pour attester de l'achat de la première bouteille.



Vallée de la Loire

AOC FIEFS VENDÉENS

Château Marie du Fou



2019 | 13°

LOCAL

Vignobles Mourat

Bouche ample et fraîche, rond, notes de fleurs et pamplemousse

Chenin blanc 70%, Chardonnay blanc 30% - SO₂ : 100 mg/l

Accords : poisson en papillote, wok de légumes, rillons

7,85€ 75 cl | soit 10,47€/l

44,75€ carton de 6 | soit 9,94€/l



AOC SAUMUR

Les Bazilles



2019 | 13°

LOCAL

Domaine des Sanzay

Fruité, notes de fruits blancs, sec, frais, à boire jeune

Chenin 100%

SO₂ : 38 mg/l

Accords : fromage de chèvre, volaille à la crème, tarte aux pommes

8,75€ 75 cl | soit 11,67€/l

49,74€ carton de 6 | soit 11,05€/l



Vallée de la Loire

AOC JASNIÈRES

Jus de Terre



2018 | 14°

LOCAL

Domaine Gigou

Sec, minéral, arômes atypique de pomme de terre, belle complexité

Chenin 100% - SO₂ : 110 mg/l

Accords : apéritif, charcuterie, crustacés, fromage

9,99€ 75 cl | soit 13,32€/l

56,94€ carton de 6 | soit 12,65€/l



AOP MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE

Les Houx

LOCAL

2017 | 12°

Domaine Jo Landron



Arômes d'agrumes mûrs, bouche dense & complexe

Melon de Bourgogne 100%

SO₂ : 70 mg/l

Accords : Poissons, mets un peu épices

10,45€ 75 cl | soit 13,93€/l

59,34€ carton de 6 | soit 13,19€/l

AOC QUINCY

Quincy



2019 | 12,5°

LOCAL

Domaine de Coudray

Fraîcheur et finesse des arômes, tonique et puissant

Sauvignon 100% - SO₂ : 78 mg/l

Accords : Apéritifs, poissons, cuisine asiatique

11,19€ 75 cl | soit 14,92€/l

63,90€ carton de 6 | soit 14,20€/l



AOC REUILLY

Misti Gris

LOCAL

2019 | 13°

Domaine de Coudray

Tendre, frais, parfums fruités de fruits rouges et d'agrumes. Blanc de macération, vinifié comme un vin rouge, robe rosée voire orangée

Pinot gris - SO₂ : 50 mg/l

Accords : charcuteries, poissons

14,29€ 75 cl | soit 19,05€/l

81,54€ carton de 6 | soit 18,12€/l

AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS

Pierre François



LOCAL

2019 | 13°

Domaine Patrice Colin

Nez fruité, épice et fin. Bouche équilibrée, soyeuse et structuré

Pineau d'Aunis 60%, Pinot Noir 30%, Cabernet Franc 10%

SO₂ : 58 mg/l

Accords : Charcuterie, grillades

6,79€ 75 cl | soit 9,05€/l

38,70€ carton de 6 | soit 8,60€/l



DOMAINE PATRICE COLIN



Vallée de la Loire



AOP ANJOU Val de Louise

2018 | 12°

SANS SULFITES AJOUTÉS

Domaine des Hautes Gohardes

Robe rouge rubis, fruits rouges et noirs, rond, fruité, long en bouche

Cabernet franc 100%

SO₂ : <15 mg/l**Accords** : charcuterie, grillades, fromage**7,75€** 75 cl | soit 10,33€/l**44,10€** carton de 6 | soit 9,80€/l

AOC SAUMUR CHAMPIGNY Domaine

2019 | 14°

LOCAL

Domaine des Sanzay

Arômes de petits fruits rouges, souple et rond, à boire jeune

Cabernet franc 100%

SO₂ : 30 mg/l**Accords** : terrine végétale, fromage frais, poisson en sauce**8,75€** 75 cl | soit 11,67€/l**49,74€** carton de 6 | soit 11,05€/l

AOP BOURGUEIL Merci La Vie

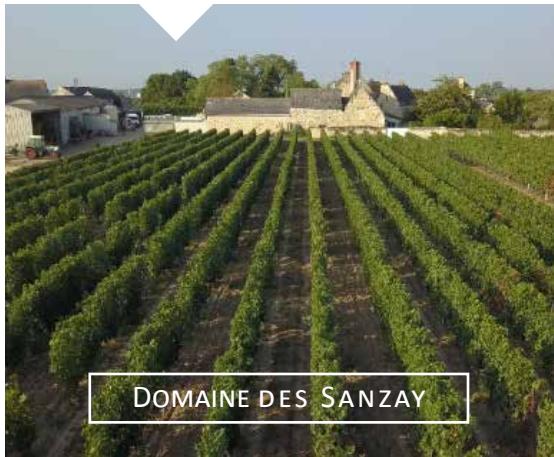
2018 | 13,5°

LOCAL

Domaine de L'Oubliée

Souple et léger, fruité et facile à boire

Cabernet franc 100%

SO₂ : 20 mg/l**Accords** : charcuterie, grillades, pizza**9,55€** 75 cl | soit 12,73€/l**54,54€** carton de 6 | soit 12,12€/l

DOMAINE DES SANZAY



AOC CHEVERNY Tradition



LOCAL

2019 | 13°

Domaine de Montcy

Frais, souple, rond, explosion de fruits en bouche, très digestePinot noir 60%, Gamay noir 35%, Malbec 5% - SO₂ : 86 mg/l**Accords** : Poissons, grillades**10,49€** 75 cl | soit 13,99€/l**59,79€** carton de 6 | soit 13,29€/l

AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS Intuition

LOCAL

2018 | 13°

Domaine Patrice Colin

**Fruits noirs et poivre, dense, tanins délicats, frais · Boire après carafage ou laisser quelques années en cave**Pineau d'Aunis 100% SO₂ : 30 mg/l**Accords** : Viandes, grillades, plats épices**15,99€** 75 cl | soit 21,32€/l**91,14€** carton de 6 | soit 20,25€/l



Bourgogne



AOC HAUTES CÔTES DE BEAUNE Château de Melin

2018 | 13°

VIN D'EXCEPTION

Maison Paul Dumay

Nez complexe et floral, équilibré, fin, fruité et suave

Chardonnay blanc 100%

SO₂ : 91 mg/l

Accords : sole meunière, gratin de chou-fleur, matelotte de poissons

14,89€ 75 cl | soit 19,85€/l

84,87€ carton de 6 | soit 18,86€/l



AOC CÔTES DE NUITS VILLAGES Côte de nuits-villages

2017 | 13°

VIN D'EXCEPTION

Domaine d'Ardhuy

Fruité, tanins soyeux, belle acidité (vieillissement entre 5 et 10 ans)

Pinot noir 100%

SO₂ : 59 mg/l

Accords : viandes grillées, pizzas, charcuterie, gâteau au chocolat

21,09€ 75 cl | soit 28,12€/l

119,94€ carton de 6 | soit 26,65€/l



DOMAINE D'ARDHUY



AOP LADOIX Ladoix

2017 | 12,90°

Domaine d'Ardhuy

Vin de plaisir, fruité, souple, rond, arômes de framboise et de cerise

Pinot noir 100%

SO₂ : 54 mg/l

Accords : charcuteries, grillades, volaille, gibier

17,25€ 75 cl | soit 23€/l

98,34€ carton de 6 | soit 21,85€/l



AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE VILLG. Savigny Lès Beaune

2017 | 13,20°

Domaine d'Ardhuy

Belle fraîcheur aromatique, bcp de gourmandise et d'équilibre

Pinot noir 100%

SO₂ : 51 mg/l

Accords : grenadin de veau à la crème, rôti de boeuf, terrine de campagne

19,59€ 75 cl | soit 26,12€/l

111,90€ carton de 6 | soit 24,87€/l



Bordeaux

AOP BORDEAUX

Le Blanc

2019 | 13°

Pierre-Henri Cosyns

Belle teinte dorée, nez puissant, agrumes et fleurs, frais, rond

Sauvignon blc 34%, Sémillon blc 33%, Muscadelle blc 33% - SO₂ : 100 mg/l

Accords : plateau de fruits de mer, poisson meunière

6,49€ 75 cl | soit 8,65€/l

36,99€ carton de 6 | soit 8,22€/l



AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

Grange du Roy

2015 | 13°

Paul Gaudin

Légèrement boisé, fruits rouges, notes de vanille

Merlot, Cabernet Franc - SO₂ : 82 mg/l

Accords : gibiers, viandes rouges, canard, fromages de caractère

5,99€ 75 cl | soit 7,99€/l

34,14€ carton de 6 | soit 7,59€/l



VIN DE FRANCE

Empreintes

2019 | 14°

Château Beauséjour

Rond, souple, dense, charnue, gourmand et digeste

Merlot noir 90%, Cabernet-Franc noir 10%

SO₂ : 8 mg/l

Accords : Apéritifs, charcuterie

12,39€ 75 cl | soit 16,52€/l

70,62€ carton de 6 | soit 15,69€/l



AOP Puisseguin St Emilion

Cuvée Spéciale

2014 - 2015 | 13,5°

Château Beauséjour

Souple, rond, ample, notes florales et toastées

Merlot noir 70%, Cabernet-Franc noir 30% - SO₂ : 60 mg/l

Accords : tarte au chèvre, tofu pané à la japonaise, volaille rôtie

12,95€ 75 cl | soit 17,27€/l

73,82€ carton de 6 | soit 16,40€/l

AOC SAINT-ÉMILION

Gravier Figeac

2011 | 13°

Domaine des Rapin

Nez très aromatique, arômes de fruits rouges et d'épices, bouche est ferme avec de la sève

Merlot noir 100% - SO₂ : 57 mg/l

Accords : Viandes grillées, plats en sauce

21,99€ 75 cl | soit 29,32€/l

125,34€ carton de 6 | soit 27,85€/l



Bordeaux



AOC MONTAGNE-SAINT-ÉMILION Maison Blanche

2015 | 14,5°

Domaine des Rapin

VIN D'EXCEPTION

Bouche ample aux tanins enrobés, association rare de sucroisité et de salinité, très belle longueur

Cabernet-Franc noir 50%, Merlot noir 50% - SO₂ : 24 mg/l

Accords : bœuf grillé, magret, fromage

23,49€ 75 cl | soit 31,32€/l

133,92€ carton de 6 | soit 29,76€/l



Beaujolais



AOP BEAUJOLAIS MOULIN-À-VENT Tradition

2018 | 13°

Domaine Richard Rottiers

VIN D'EXCEPTION

Nez typique de violette et de groseille, bouche souple et fruitée avec des tanins légers

Gamay noir 100% - SO₂ : 22 mg/l

Accords : saucisses-lentilles, saucisson, brochette d'agneau au miel

14,99€ 75 cl | soit 19,99€/l

85,44€ carton de 6 | soit 18,99€/l



Sud-Ouest



AOC BERGERAC Cuvée des Conti

2018 | 14°

Château Tour des Gendres

VIN D'EXCEPTION

Rond, équilibré, vif, arômes de fleur d'acacia, d'oranger, de pêche

Sémillon blc 50%, Sauvignon blc 40%, Muscadelle blc 10% - SO₂ : 110 mg/l

Accords : Apéritifs, poissons, volailles

9,75€ 75 cl | soit 13,00€/l

55,58 € carton de 6 | soit 12,35€/l



AOP MONBAZILLAC Monbazillac

2016 | 12,5°

Thierry Baudry

Fin et élégant, notes de fruits jaunes et de miel

Sauvignon, Semillon, Muscadelle

SO₂ : 140 mg/l

Accords : tarte au citron, salade de fruits, foie gras, apéritif, dessert

12,75€ 75 cl | soit 17,00€/l

72,54€ carton de 6 | soit 16,12€/l

CHATEAU TOUR DES GENDRES



Sud-Ouest



VIN DE FRANCE

Les Petites Perdrix

2019 | 13°

Château Grinou

Très fruité, jolie matière, bel équilibre, finale rafraîchissante

Merlot

SO₂ : 61 mg/l

Accords : grillades, chocolat, sucré/salé

5,45€ 75 cl | soit 7,27€/l

31,08€ carton de 6 | soit 6,91€/l



AOP CÔTES-DU-MARMANDAIS

Semillac

2019 | 13,5°

Gilbert Bonnet EARL

Nez puissant, arômes en bouche de mûres, très gourmands

Abouriou noir 25%, Cot noir 15%, Merlot noir 40%, Syrah noir 10%, Cabernet-Franc noir 10 - SO₂ : 50 mg/l

Accords : pavé de bœuf grillé, gigot d'agneau, légumes braisés à la tomate

5,95€ 75 cl | soit 7,93€/l

33,92€ carton de 6 | soit 7,54€/l



IGP PÉRIGORD

Rien de Rien

SANS SULFITES AJOUTÉS

2019 | 13,5°

Château Grinou

Nez puissant, bouche crémeuse avec des tannins souples

Merlot noir 100%

SO₂ : 3 mg/l

Accords : Viandes, grillades, salades

7,49€ 75 cl | soit 9,99€/l

42,69€ carton de 6 | soit 9,49€/l



AOC CAHORS

Haute Côte de Fruit

VIN D'EXCEPTION

2019 | 13°

Jouves Selections

Fruit explosif (cerise, cassis), belle fraîcheur et tanins fondus

Cot noir 100% - SO₂ : 22 mg/l

Accords : Cuisine de tous les jours, barbecues, charcuteries

8,95€ 75 cl | soit 11,93€/l

51,02€ carton de 6 | soit 11,34€/l



VIN DE FRANCE

Fruit



VIN D'EXCEPTION

2018 | 14°

Domaine du Jond Blanc

Charme, sur le fruit, pointe épiceée, belle matière en bouche

Merlot 63%, Cabernet Sauvignon 37%

SO² : 3 mg /l

Accords : Charcuterie, plat en sauce

10,49€ 75 cl | soit 13,99€/l

59,79€ carton de 6 | soit 13,29€/l



DOMAINE DU JOND BLANC



Languedoc Roussillon



VIN DE FRANCE Monsieur Julien

2019 | 12°

Mas de Janiny

Frais et très aromatique avec des notes de fruits

Sauvignon blanc 20%, Vermentino blanc 80% - SO₂ : 40 mg/l

Accords : apéritif, plats d'été

5,89€ 75 cl | soit 7,85€/l

33,57€ carton de 6 | soit 7,46€/l



AOP LANGUEDOC Ortola Blanc

2019 | 13,5°

Domaine Georges Ortola

Équilibré entre douceur et vivacité

Vermentino 60%, Viognier 20%, Grenache Blanc 20% - SO₂ : 45 mg/l

Accords : plats en sauce voire épics

6,75€ 75 cl | soit 9,00€/l

38,48€ carton de 6 | soit 8,55€/l



VIN DE FRANCE Monsieur Julien

2019 | 12°

Mas de Janiny

Gourmand, épice, poivré, fruité avec beaucoup d'éclat

Syrah noir 20%, Carignan noir 80% SO₂ : 40 mg/l

Accords : Légumes du soleil, grillades

5,35€ 75 cl | soit 7,13€/l

30,50€ carton de 6 | soit 6,78€/l



AOP LANGUEDOC Ortola Rouge

2019 | 13,5°

Domaine Georges Ortola

Bel équilibre, ample, joli fruit apportant de la gourmandise

Syrah noir 60%, Grenache noir 20%, Carignan noir 10%, Mourvèdre 10% SO₂ : 60 mg/l

Accords : Wok de légumes, sucré/salé

6,75€ 75 cl | soit 9,00€/l

38,48€ carton de 6 | soit 8,55€/l



IGP CÔTES DE THONGUE Bee Bassac

2019 | 13,5°

Domaine Bassac

L'équilibre et la gourmandise rendent ce vin très agréable

Grenache noir 50%, Carignan noir 30%, Marselan noir 20% - SO₂ : 30 mg/l

Accords : Cuisine orientale, viandes

6,99€ 75 cl | soit 9,32€/l

39,84€ carton de 6 | soit 8,85€/l



IGP PAYS D'OC Convivencia

2019 | 13,5°

Famille Fabre SARL

Ample, soyeux, velouté, équilibré, notes chocolatées et fruitées

Syrah noir, Mourvèdre noir, Tempranillo noir, Cabernet-Sauvignon noir SO₂ : 9 mg/l

Accords : Tapas

7,25€ 75 cl | soit 9,66€/l

41,34€ carton de 6 | soit 9,19€/l



Languedoc Roussillon



AOP FAUGÈRES Angolet

2017 | 14°

Domaine Valambelle

Ample, tanins présents, fruits noirs, épices, garrigue

Syrah noir 35%, Carignan noir 25%, Cinsaut noir 10%, Mourvèdre noir 10%
SO₂ : 52 mg/l

Accords : Viandes, petit gibier

7,95€ 75 cl | soit 10,60€/l

45,32€ carton de 6 | soit 10,07€/l



AOC SAINT-CHINIAN Les Narys

2019 | 13,5°

Domaine Bordes

Grande finesse, épice, fruit mûr, bouche voluptueuse, intense

Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Carignan - SO₂ : 31 mg/l

Accords : volaille en daube, cassoulet, chocolat noir

8,39€ 75 cl | soit 11,19€/l

47,94€ carton de 6 | soit 10,65€/l



AOP LANGUEDOC QUATOURZE Nautica

2019 | 14°

Domaine Georges Ortola

Harmonieux, souple, soyeux, nez expressif fruits rouges & épices

Syrah noir 50%, Grenache noir 10%, Carignan noir 20%, Mourvèdre 20%
SO₂ : 45 mg/l

Accords : Canard, légumes

8,99€ 75 cl | soit 11,99€/l

51,24€ carton de 6 | soit 11,39€/l



VIN DE FRANCE No Limit

2019 | 14°

Domaine Bordes

Robe rubis, nez de panier de fruits, bouche séveuse, gourmand

Carignan 100%

SO₂ : <20 mg/l

Accords : Bœuf, mets épices

13,39€ 75 cl | soit 17,85€/l

76,50€ carton de 6 | soit 17€/l



AOP PIC SAINT LOUP La Mésange Huppée

VIN D'EXCEPTION

2017 | 14,5°

Mas Foulaquier

Belle densité entre gourmandise et minéralité liée au terroir · Ouvrir 1h à 2h avant service

Syrah noir 70%, Grenache noir 30%
SO₂ : <10 mg/l

Accords : navarin d'agneau, coq au vin, fromage puissant

21,99€ 75 cl | soit 29,32€/l

125,34€ carton de 6 | soit 27,85€/l



MAS FOULAQUIER



Vallée du Rhône



VIN DE FRANCE

Moelleux de St-Cyrgues

2019 | 12,5°

Château Saint Cyrgues

Intensité aromatique remarquable, rond, gourmand, nez de pêche

Viognier blanc 100%

SO₂ : 42 mg/l

Accords : Apéritifs

6,95€ 75 cl | soit 9,27€/l

39,62€ carton de 6 | soit 8,80€/l



AOP CÔTES DU RHÔNE

Colline



2019 | 13,5°

Domaine La Cabotte

Belle tension avec de la fraîcheur et de la minéralité

Grenache blanc, Clairette blanc, Viognier blanc - SO₂ : 50 mg/l

Accords : Apéritif, viandes, poissons

9,49€ 75 cl | soit 12,65€/l

54,09€ carton de 6 | soit 12,02€/l



AOC CROZES-HERMITAGE Grand Classique

VIN D'EXCEPTION

2018 | 14°

Domaine Laurent Habrard

Équilibré avec une bonne fraîcheur en finale

Marsanne blanc 90%, Roussanne blanc 10% - SO₂ : 47 mg/l

Accords : lotte rôtie, langoustines à la mayonnaise, crevettes au curry

16,95€ 75 cl | soit 22,60€/l

96,62€ carton de 6 | soit 21,47€/l



AOP CÔTES DU RHÔNE

Domaine des Fouquettes

2019 | 14°

Cave Coopérative La Vigneronne

Rond, notes gourmandes de fruits, tanins soyeux en finale

Grenache noir 75%, Syrah noir 20%, Mourvèdre noir 4%, Carignan noir 1% SO₂ : 42 mg/l

Accords : Gibiers, viandes, légumes au four

7,35€ 75 cl | soit 9,80€/l

41,90€ carton de 6 | soit 9,31€/l



AOC CÔTES DU RHÔNE Colline



2019 | 13,5°

Domaine La Cabotte

Joli nez fruité et charmeur. Gourmand en bouche, charnu et riche

Grenache noir, Mourvèdre noir, Syrah noir, Carignan noir, Cinsaut noir - SO₂ : 45 mg/l

Accords : Apéritif, viandes, cuisine du monde

9,59€ 75 cl | soit 12,79€/l

54,66€ carton de 6 | soit 12,15€/l



AOP COSTIÈRES DE NÎMES Perrières Réserve

VIN D'EXCEPTION

2017 | 13,5°

Kreydenweiss SCEA



Rond, délicat, belle longueur minérale, note finale fruité

Syrah noir 75%, Grenache noir 25% SO₂ : <10 mg/l

Accords : Viandes, charcuterie, gibiers

12,95€ 75 cl | soit 17,27€/l

73,82€ carton de 6 | soit 16,40€/l



AOC CROZES-HERMITAGE Grand Classique

2018 | 14°

Domaine Laurent Habrard

VIN D'EXCEPTION

Jeune, très ouvert et fruité, peu tanique : à apprécier dès maintenant

Syrah noir 100% - SO₂ : 85 mg/l

Accords : Viandes roties

17,99€ 75 cl | soit 23,99€/l

102,54€ carton de 6 | soit 22,79€/l



DOMAINE LAURENT HABRARD



Alsace



AOP ALSACE

Sylvaner

2018 | 11,5°

Domaine du Bollenberg

Bel or vert brillant, fin, évoquant des notes d'agrumes

Sylvaner 100% - SO₂ : 67 mg/l

Accords : Charcuterie, viandes, poissons

7,75€ 75 cl | soit 10,33€/l

44,10€ carton de 6 | soit 9,80€/l



AOC ALSACE

Gewurztraminer

2016 - 2017 | 12°

Domaine du Bollenberg

Senteurs de pétales de roses, arôme franc mais discret

Gewurztraminer 100% - SO₂ : 146 mg/l

Accords : Desserts, fromages, apéritifs

12,05€ 75 cl | soit 16,07€/l

68,70€ carton de 6 | soit 15,27€/l



Italie



DOC PROSECCO

Tramici

2018 | 11,5°

Pizzolato

Rafraîchissant, vivace tout en étant délicat, arômes et perlage fins

Glera 100% - SO₂ : 42 mg/l

Accords : apéritif, petits canapés salés

8,29€ 75 cl | soit 11,05€/l

47,34€ carton de 6 | soit 10,52€/l



DOC LAMBRUSCO DI MODENA

Fratello Sole

Domaine Fratello Sole

12-14°

Bulles fines, notes fruits rouges, fraise et cerises, finale fraîche et longue

Lambrusco salamino, Lambrusco grasparossa - SO₂ : 34 mg/l

Accords : apéritif, cocktail

8,39€ 75 cl | soit 11,19€/l

47,70€ carton de 6 | soit 10,60€/l

Nos fromages bio & locaux



Chèvre



Brebis



Vache



FROMAGE LACTIQUE | Lait cru
Crottin

Le P'tit Chèvre Sarthois
Saint-Corneille (16 km)

Installés depuis 1989 et certifiés bio depuis 2005, Béatrice et Éric Cailhau élèvent **72 chèvres de race Alpine chamoisée** sur 25 hectares de terre. Leur activité de transformation fromagère permet l'emploi de trois personnes !

 **GOÛT NOISETTE, CRÉMEUX, FLEUR BLEUE QUI ACCENTUE LE GOÛT : IDÉAL EN CHÈVRE CHAUD.** Déguster avec : AOC JASNIÈRES Jus de Terre



PÂTE PRÉSSÉE NON CUITE | Lait cru
Tomme de brebis nature

Ferme des Brebis Allais
Saint-Aubin-de-Locquenay (39 km)

Julie Mercier élève des brebis et des agneaux sur une surface de 17 hectares et produit depuis 2012 **fromages, faisselles, fromage blanc et yaourts**. Les animaux sont nourris exclusivement avec des aliments produits à la ferme !

 **TOMME SOUPLE ET DOUCE EN BOUCHE, AVEC UN ARRIÈRE GOÛT D'ANANAS, AFFINAGE 4 À 5 MOIS.** Déguster avec : AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS Intuition



PÂTE MOLLE | Lait cru
Le Pérail

GAEC La Ferme du Val-Primbert
Perche-en-Noce (60 km)

Sur 100 hectares nichés au cœur d'une vallée du Perche, Sylvain Durey cultive céréales, foin et paille : la ferme est autonome ! Il fabrique des **fromages de brebis de race Lacaune** et a construit sa bergerie de ses propres mains en 2007.

 **CRÉMEUX, FONDANT, TRÈS DOUX ET DÉLICAT.** Déguster avec : AOC SAUMUR Les Bazilles ET AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine des Fouquettes



PÂTE PRESSÉE MI-CUITE, LAVÉE | Lait cru
L'Arpège

GAEC Le Pis qui Chante
Villaines-sous-Lucé (33 km)

Thierry, Jérôme et Olivier élèvent des **vaches de race Normande**, nourries **au pâturage et au foins séché en grange**. Une partie de la production laitière est transformée directement sur l'exploitation par les maîtres fromagers !

 **DÉRIVATION DU REFRAIN DANS UN FORMAT DIFFÉRENT ET PRESSAGE PLUS FORT QUI LUI DONNE UN GOÛT UN PEU PLUS PUISSANT.** Déguster avec : AOP LANGUEDOC Ortola Rouge ET AOP BORDEAUX Le Blanc



PÂTE MOLLE À CARACTÈRE LACTIQUE | Lait cru

Le cré-meuh

GAEC de la Pie (Ferme de Tout Joly)

Rouez (33 km)

Au cœur du Maine, la ferme de *Tout Joly* a toujours misé sur le pâturage pour être autonome dans la production de fourrage (féverole, luzerne...). La diversité de ces cultures permet d'élever une soixantaine de vaches !

ONCTUEUX, RUSTIQUE, COUSIN DU SAINT-FÉLICIEN, PETIT FROMAGE

MAIS GRAND CARACTÈRE. Déguster avec : AOP HAUT MÉDOC Origines ET AOP BEAUJOLAIS MOULIN-À-VENT Tradition



PÂTE NON CUITE | Lait cru

La Petite Sainte-Anne

Les Jersiaises (Ferme Claire Lande)

Berfay (50 km)

Anne Marie Deshayes Barré et Thierry Barré sont installés depuis 1996, en race 100% jersiaise (réputée pour la qualité de son lait) depuis 2000 et en système tout herbe depuis 1997.

ONCTUEUSE, ÉQUILIBRÉE, COUSINE DU SAINT-NECTAIRE. IDÉALE SEULE, EN SALADE OU GRATINÉE, SUR UNE TARTE SALÉE. Déguster avec : AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE VILLAGE Savigny Lès Beaune ET AOC CÔTES DU RHÔNE Colline



PÂTE PRESSÉE NON CUITE | Lait cru

Le Samarre

GAEC La Ferme du Frêne

Le Lude (51 km)

La Ferme du Frêne est une petite ferme familiale reprise par Lucie : les fromages bio sont fabriqués par Lucie et Joël à partir du lait d'une trentaine de vaches et les légumes sont produits par Urbano et Maxime !

ARÔMES INTENSES ET VARIÉS, FRUITÉS ET SOUTENUS, CROÛTE BRUNE

LÉGÈREMENT FLEURIE DE BLANC. Déguster avec : AOC CAHORS Haute Côte de Fruit ET VIN DE FRANCE Monsieur Julien



PÂTE DEMI CUITE | Lait cru

La Tomme Normande

Les Fromages de Stéphanie

Saint-Léger-sur-Sarthe (76 km)

Stéphanie Conrad transforme du lait récolté dans les fermes environnantes en tomme, yaourts nature et aux fruits, fromage blanc, crème fraîche, lait pasteurisé en bouteille, riz au lait, desserts au chocolat...

TOMME PARFUMÉE, DOUCE, TEXTURE MOELLEUSE ET GOÛT DE BEURRE.

Déguster avec : AOP MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE Les Houx ET AOC CHEVERNY Tradition



PÂTE MOLLE | Lait pasteurisé

Le Carré des Écluses

Fromagerie d'Entrammes

Entrammes (83 km)

À Entrammes, la tradition fromagère remonte au XIX^e siècle. Née en 2010 de la volonté de 45 producteurs de lait bio réunis en coopérative, la *Fromagerie d'Entrammes* perpétue à sa manière cette histoire avec son délicieux fromage !

DOUX, DÉLICAT, ONCTUEUX DE TYPE BRIE

Déguster avec : AOC SAUMUR CHAMPIGNY Domaine

DU LUNDI 7 SEPTEMBRE AU LUNDI 19 OCTOBRE

Fête des vins & des fromages

Bon de commande à remettre à l'accueil du magasin

Commande à préparer pour le* :/...../2020

*Informations obligatoires.

Nom* :

N° d'adhérent* :

Prénom* :

N° de téléphone* :

Désignation	Promo unité	Quantité bouteilles	Promo carton	Quantité cartons
VALLÉE DE LA LOIRE				
● AOC Fiefs Vendéens Château Marie du Fou	7,85 €		44,75 €	
● AOC Saumur Les Bazilles	8,75 €		49,74 €	
● AOC Jasnières Jus de Terre	9,99 €		56,94 €	
● AOP Muscadet-Sèvre-et-Maine Les Houx	10,45 €		59,34 €	
● AOC Quincy	11,19 €		63,90 €	
● AOC Reuilly <i>Misti Gris</i>	14,29 €		81,54 €	
● AOP Coteaux du Vendômois <i>Pierre François</i>	6,79 €		38,70 €	
● AOP Anjou <i>Val de Louise</i>	7,75 €		44,10 €	
● AOC Saumur Champigny Domaine	8,75 €		49,74 €	
● AOP Bourgueil <i>Merci La Vie</i>	9,55 €		54,54 €	
● AOC Cheverny <i>Tradition</i>	10,49 €		59,79 €	
● AOP Coteaux du Vendômois <i>Intuition</i>	15,99 €		91,14 €	
BOURGOGNE				
● AOC Hautes Côtes de Beaune <i>Château de Melin</i>	14,89 €		84,87 €	
● AOP Côtes de Nuit Villages <i>Côtes de Nuits-villages</i>	21,09 €		119,94 €	
● AOP Ladoix	17,25 €		98,34 €	
● AOP Savigny-lès-Beaune Villages	19,59 €		111,90 €	
BORDEAUX				
● AOP Bordeaux <i>Le Blanc</i>	6,49 €		36,99 €	
● AOC Bordeaux Supérieur <i>Grange du Roy</i>	5,99 €		34,14 €	
● VDF rouge <i>Empreintes</i>	12,39 €		70,62 €	
● AOP Haut Médoc <i>Origines</i>	12,49 €		71,19 €	
● AOP Puisseguin Saint-Émilion <i>Cuvée Spéciale</i>	12,95 €		73,82 €	
● AOC Saint-Émilion <i>Gravier Figeac</i>	21,99 €		125,34 €	
● AOC Montagne-Saint-Émilion <i>Maison Blanche</i>	23,49 €		133,92 €	
BEAUJOLAIS				
● AOP Beaujolais Moulin-à-vent <i>Tradition</i>	14,99 €		85,44 €	

Désignation		Promo unité	Quantité bouteilles	Promo carton	Quantité cartons
SUD-OUEST					
●	AOC Bergerac <i>Cuvée des Conti</i>	9,75 €		55,58 €	
●	AOP Monbazillac	12,75 €		72,54 €	
●	VDF rouge <i>Les Petites Perdrix</i>	5,45 €		31,08 €	
●	AOP Côtes-du-Marmandais <i>Semillac</i>	5,95 €		33,92 €	
●	IGP Périgord <i>Rien de rien</i>	7,49 €		42,69 €	
●	AOC Cahors <i>Haute Côte de Fruit</i>	8,95 €		51,02 €	
●	VDF rouge <i>Fruit</i>	10,49 €		59,79 €	
LANGUEDOC ROUSSILLON					
●	VDF blanc <i>Monsieur Julien</i>	5,89 €		33,57 €	
●	AOP Languedoc <i>Ortola Blanc</i>	6,75 €		38,48 €	
●	VDF rouge <i>Monsieur Julien</i>	5,35 €		30,50 €	
●	AOP Languedoc <i>Ortola Rouge</i>	6,75 €		38,48 €	
●	IGP Côtes de Thongue <i>Bee Bassac</i>	6,99 €		39,84 €	
●	IGP Pays d'Oc <i>Convivencia</i>	7,25 €		41,34 €	
●	AOP Faugères <i>Angolet</i>	7,95 €		45,32 €	
●	AOC Saint-Chinian <i>Les Narys</i>	8,39 €		47,94 €	
●	AOP Languedoc <i>Quatourze Nautica</i>	8,99 €		51,24 €	
●	VDF rouge <i>No Limit</i>	13,39 €		76,50 €	
●	AOP Pic Saint Loup <i>La Mésange Huppée</i>	21,99 €		125,34 €	
ALSACE					
●	VDF blanc <i>Moelleux de St-Cyrgues</i>	6,95 €		39,62 €	
●	AOP Côtes du Rhône <i>Colline</i>	9,49 €		54,09 €	
●	AOC Crozes-Hermitage <i>Grand Classique</i>	16,95 €		96,62 €	
●	AOP Côtes du Rhône <i>Domaine des Fouquettes</i>	7,35 €		41,90 €	
●	AOC Côtes du Rhône <i>Colline</i>	9,59 €		54,66 €	
●	AOP Costières de Nîmes <i>Perrières Réserve</i>	12,95 €		73,82 €	
●	AOC Crozes-Hermitage <i>Grand Classique</i>	17,99 €		102,54 €	
ALSACE					
●	AOP Alsace <i>Sylvaner</i>	7,75 €		44,10 €	
●	AOC Alsace <i>Gewurztraminer</i>	12,05 €		68,70 €	
ITALIE					
●	DOC Prosecco <i>Tramici</i>	8,29 €		47,34 €	
●	DOC Lambrusco di Modena <i>Fratello Sole</i>	8,39 €		47,70 €	

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

www.mangerbouger.fr | Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

*Du 7 septembre au 19 octobre sur une sélection de produits dédiés et dans la limite des stocks disponibles. Catalogue imprimé à 2000 exemplaires par l'Arbre aux Papiers.

