

BIOCOOP LIBOURNE VOUS INVITE

à

DÉCOUVRIR SES VINS
DU 09 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE 2016



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



SUD-OUEST

AOP ENTRE-DEUX-MERS 2010
Fleur de Canet - Vin biologique
13° - 75 cl

4,50€
75 cl • Soit 6€ le litre

Un vin à servir en apéritif ou bien
avec des salades composées lors
de repas en terrasse. Idéal avec des
huîtres

LANGUEDOC- ROUSSILLON



IGP Oe Sauvignon blanc 2015
Domaine Villa Noria
11,5° - 75 cl

5,50€
75 cl • Soit 7,33€ le litre

Vin blanc frais et fruité.
Accords : poisson blanc,
chèvre Cabriol ou
Morthais sur feuille.

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



SUD-OUEST

AOP Jurançon blanc 2015
Château Lapuyade
12,5° - 75 cl

8,85€
75 cl • Soit 11,80€ le litre

Vin blanc moelleux.
Accords : chèvre Cabriol
ou onctueux de brebis.



BOURGOGNE

AOP Bourgogne blanc 2014
Château de Lavernette
13° - 75 cl

11,95€
75 cl • Soit 15,93€ le litre

Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre.
Accords : volaille ou veau, crémeux de Bourgogne ou chèvre Pélardon.

MÉDAILLE
D'ARGENT AU
CONCOURS DES
VIGNERONS
INDÉPENDANTS



RHÔNE

IGP Vaucluse Show vin rosé 2015
Domaine Benedetti
12,5° - 75 cl

5,75€
75 cl • Soit 7,67€ le litre

Vin rosé léger frais et fruité.
Accords : Poisson de roche ou à chair blanche,
chèvre Cabriol ou onctueux de brebis.

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

VAL DE LOIRE

AOP Touraine Blanc 2015
Domaine de l'Aumonier
12,5° - 75 cl

7,40€
75 cl • Soit 9,87€ le litre

Vin blanc frais et fruité.
Accords : poisson de roche et
à chair blanche, Morthais sur
feuille ou Coulommiers.



DÉCOUVREZ NOS ROSÉS
ET LA FRAÎCHEUR
DE LEURS
ROBES LÉGÈRES!



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



LANGUEDOC- ROUSSILLON

IGP Côtes Catalanes rouge 2015
Mas Peyre Fils et Fille SARL
13,5° - 75 cl

3,95€
75 cl • Soit 5,27€ le litre

Vin rouge ample, puissant et corsé.

Accords : agneau, scamorza fumée ou Mont Vully.

**1 BOUTEILLE
DE MAS PEYRE**

**OFFERTE
POUR L'ACHAT DE
6 BOUTEILLES
SUR L'ENSEMBLE
DE LA SÉLECTION**

LANGUEDOC- ROUSSILLON

IGP Oc Cabernet Sauvignon 2015
Domaine Villa Noria
14° - 75 cl

5,45€
75 cl • Soit 7,27€ le litre

Vin rouge charnu et aromatique.

Accords : viande rouge, Coulommiers ou Fleur d'Auvergne.



LANGUEDOC- ROUSSILLON

AOP Saint Chinian 2015
Domaine de Soulié SARL
13° - 75 cl

5,95€
75 cl • Soit 7,93€ le litre

Vin rouge charnu et aromatique.
Accords : tout un repas, dont plats végétariens.



LANGUEDOC- ROUSSILLON

AOP Minervois Maris rouge 2015
Château Maris / Domaine des Comtes méditerranéens
14,5° - 75 cl

6,50€
75 cl • Soit 8,67€ le litre

Vin rouge charnu et aromatique.
Accords : volaille ou viande blanche rôtie, cassoulet de seitan, Coulommiers ou Brie de Meaux AOP.



RHÔNE- MÉRIDIONALES

IGP Vacluse Show 2014
Domaine Benedetti
13° - 75 cl

5,75€
75 cl • Soit 7,67€ le litre

Vin rouge ample, puissant et corsé.

Accords : canard ou viande de bœuf, Brie de Meaux AOP ou Fleur d'Auvergne.



RHÔNE

AOP Coteaux Bourguignon rouge 2014
Château de Pravins
12,5° - 75 cl

9,35€
75 cl • Soit 12,47€ le litre

Vin rouge léger et porté sur le fruit.

Accords : viande blanche ou charcuterie, Saint-Paulin ou Crèmeux de Bourgogne.





SUD-OUEST

AOC Bordeaux rouge 2012
Esprit Nature - Vin biologique
13° - 75 cl

4,65€

75 cl • Soit 6,20€ le litre

C'est tout naturellement que vous pourrez servir ce vin lors de pique-nique ou pour des repas champêtres. Accompagnez-le d'un plateau de charcuterie ou de fromages de notre région.



SUD-OUEST

AOP Madiran rouge 2013
Domaine Labranche Laffont
14° - 75 cl

8,00€

75 cl • Soit 10,67€ le litre

Vin rouge charnu et aromatique.
Accords : viande rouge, parmentier de tofu au curry, Fleur d'Auvergne ou Brie de Meaux AOP.



GUIDE
HACHETTE
GUIDE VERT DE
LA REVUE DES VINS
DE FRANCE

CITÉ
"RÉVÉLATION DE
L'ANNÉE 2010"
PAR
GAULT & MILAU

SUD-OUEST

Côtes de Bourg rouge 2014 ou 2015
Château Falfas
13,5° - 75 cl

10,99€

75 cl • Soit 14,65€ le litre

Vin rouge léger, porté sur le fruit.
Accords : agneau, bœuf rôti, Saint-Paulin ou Coulommiers.



LOIRE

AOP Touraine rouge 2015
Domaine de l'Aumonier
12° - 75 cl

7,40€

75 cl • Soit 9,87€ le litre

Vin rouge léger porté sur le fruit.
Accords : viande rouge, charcuterie, chèvre, Coulommiers ou Brie de Meaux AOP.

LOIRE

AOP Chinon rouge 2015
Fabrice Gasnier SARL
12,5° - 75 cl

8,95€

75 cl • Soit 11,93€ le litre

Vin rouge léger et porté sur le fruit.
Accords : volaille ou viande blanche, Bleu du Vercors Sassenage AOP ou Mont Vully.



GUIDE DES VINS
BETTANE ET
DESSAIVE
REVUE DES VINS
DE FRANCE



PORTUGAL

Douro rouge DOCD (AOC) 2012
Casal Dos Jordoos / Quinta da Esteveira (transport par voilier)
13,5° - 75 cl

9,45€

75 cl • Soit 12,60€ le litre

Vin rouge puissant ample et corsé.
Accords : plats relevés.





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.



N'OUBLIEZ 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 !

HORAIRES

Lundi : 15H00 - 19H30

Mardi : 10H00 - 13H00 / 15H00 - 19H30

Mercredi : 10H00 - 13H00 / 15H00 - 19H30

Jedi : 10H00 - 13H00 / 15H00 - 19H30

Vendredi : 10H00 - 19H30

Samedi : 10H00 - 13H00 / 15H00 - 19H30

BIOCOOP SAISON BIO

39 AVENUE DE VERDUN

332500 LIBOURNE

Tél : 05 57 51 17 67

www.biocoop-libourne.com

