

# naturéo

Le supermarché Bio



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SELECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO

## GUIDE DÉTAILLÉ DES VINS



DU LUNDI 9 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 22 SEPTEMBRE 2019

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

# FOIRE AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO

PRÉSENTATION  
DÉTAILLÉE DES VINS

## ROUGE

- 03 Sud-Ouest
- 10 Bordeaux
- 19 Bourgogne
- 24 Beaujolais
- 27 Vallée de la Loire
- 35 Languedoc
- 45 Vallée du Rhône
- 52 Vins étrangers

## ROSÉ

- 56 Languedoc
- 59 Vallée de la Loire
- 61 Provence

## BLANC

- 64 Languedoc
- 66 Sud-Ouest
- 68 Vallée de la Loire
- 70 Alsace
- 73 Bourgogne
- 77 Bordeaux
- 79 Vins étrangers
- 81 Vins effervescents



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
SUD-OUEST

FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# ROUGE

Gaillac AOP

Chevalier de Rhodes 2012 – 75 cl



## Cépage

70% Duras, 14% Syrah, 4% Braucol et 12% Cabernet Franc



## Spécification de vinification

Vinification Traditionnelle avec maîtrise des températures.  
Élevage 18 mois en cuve.  
Une seule filtration sur membrane avant la mise en bouteille.



## Dégustation

Couleur robe rouge pourpre soutenue.  
Le nez est frais, porté par des notes de fruits mûrs, des notes de réglisse, d'épices et de garrigue...  
La bouche est dense, ronde, avec des tanins bien équilibrés.  
Une jolie finale épicée.



## Accords et mets

Sur des viandes grillées.



## À conserver

À boire dès à présent ou à attendre. Ce vin se révélera pleinement une fois chambré.



## Température de service

Servir à 17°C.



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

**Bergerac AOP**

**Château de la Jaubertie 2018 – 75 cl**



## Cépage

100% Merlot



## Spécification de vinification

Les raisins sont cueillis à maturité puis vinifiés sans ajout de sulfites. Une fois fermenté, le vin est élevé sur lies à basse température pour trouver sa stabilité naturelle.



## Dégustation

Couleur rouge grenat avec des nuances de mauves.  
Des arômes intenses de fruits rouges type grenat et noirs type myrtille ou baies sauvages avec des notes légèrement vanillées qui épicent un peu ce profil aromatique .  
En bouche, l'attaque est souple, toute en rondeur avec des tannins soyeux et des notes de fruits noirs qui durent sur le temps et en gardant une certaine fraîcheur.



## Accords et mets

À servir sur tous les plats de type pasta, fromage et viandes.



## À conserver

5 à 10 ans



## Température de service

Entre 15 et 17 °C.



FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# ROUGE

## Fronton AOP Château Laurou 2018 – 75 cl



### Cépage

Négrette 55 %  
Syrah 35 %  
Cabernet Sauvignon 15 %



### Spécification de vinification

La vendange est égrappée en totalité puis foulée avant encuvage. Les fermentations sont conduites dans des cuves thermo-régulées. L'emploi de techniques de micro-oxygénation permettent une stabilisation optimale de la couleur ainsi qu'un travail plus fin des tanins.



### Dégustation

La robe pourpre sombre et soutenu.  
Le nez d'épices et de violette, de petits fruits rouges et noirs, est à la fois rond et harmonieux.  
Ses arômes et sa finale réglissée est un défi à la modération !



### Accords et mets

Pour ses caractéristiques de finesse et sa palette aromatique délicate et complexe, ce vin accompagnera parfaitement les viandes blanches et rouges, grillées ou rôties.



### À conserver

À boire dès à présent.

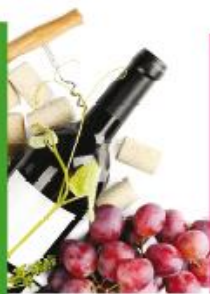


### Température de service

Entre 15 et 17 °C.



# FOIRE AUX VINS BIO



## Bergerac AOP Château Marion Fée de la Nature 2017- 75 cl



### Cépage

75 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon



### Spécification de vinification

La récolte est mécanique. Fermentation en cuve et remontage 2 fois par jour. Le pigeage s'effectue manuellement. La macération dure 2 à 3 semaines en cuve. Puis le vin est élevé en cuve pour garder toute sa fraîcheur et sa jeunesse.



### Dégustation

Robe grenat dense.  
Nez fin où s'harmonisent des parfums de fruits rouges très mûrs : cassis, pruneaux.  
La bouche: elle est ample, exprimant des fruits rouges. Les tannins sont présents mais soyeux et fondus.



### Accords et mets

Il peut aisément accompagner tout un repas.



### À conserver

Il pourra être conservé pendant 5 ans.



### Température de service

Servir entre 16 et 18°C



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

Cahors AOP

Domaine de l'Antenet 2017– 75 cl

SANS  
SULFITES



## Cépage

Cot, merlot



## Spécification de vinification

Macération lentes sans levures, sans enzymes, pas de chaptalisation. Sans sulfites ajoutés.



## Dégustation

Robe foncée, charpenté, le malbec s'exprime avec une richesse en tanin, vin de garde, très typique de l'appellation.



## Accords et mets

Viandes rouges, gibiers, fromages, cuisine du Sud-Ouest.



## À conserver

Dans les 2 à 5 ans.



## Température de service

Servir chambré et carafé à 17°C.





# FOIRE AUX VINS BIO



**Périgord IGP**  
**Domaine Daulhiac Lou Payral 2018 – 75 cl**



SELECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



## Cépage

100 % merlot



## Spécification de vinification

La récolte se fait à pleine maturité. L'encuvage est effectué en baies entières avec evurage immédiat afin de saturer le milieu. La cuve est pigée durant toute la période de fermentation. Le décuve se fait au bout de trois semaines, la fermentation malolactique ayant lieu sous marc.



## Dégustation

La cuvée Lou Payral présente une belle couleur profonde aux reflets Violine, le nez intense et franc développe des arômes de fruit mûr et de notes de chocolat chaud, de cacao poudré très gourmand.

La bouche révèle les mêmes arômes équilibrés par beaucoup de fraîcheur. Les tanins encore jeunes mais soyeux, prolongent la finale, avec une petite pointe d'amertume.



## Accords et mets

Plats du Sud-Ouest, Viandes, volailles en sauce et fromages de chèvre.



## À conserver

Peut être conservé 5 ans.



## Température de service

À servir vers 15°C



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
**BORDEAUX**

# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Lussac Saint Émilion AOP Les Graves de Galoupeau 2016 - 75cl



### Cépage

Alliance de Merlot et de Cabernet Franc



### Spécification de vinification

Traditionnelle



### Dégustation

Offre en bouche un bouquet agréable et dégage des notes de pruneaux, de cuir. La couleur rouge profonde du vin des Côtes de Castillon "Les Graves de Galoupeau" offre au nez des notes de pruneaux et de cuir avec parfois quelques touches de fruits rouges biens mûrs et de sous-bois, pour ensuite retrouver en bouche un bouquet agréable.



### Accords et mets

Viandes rouges et fromages



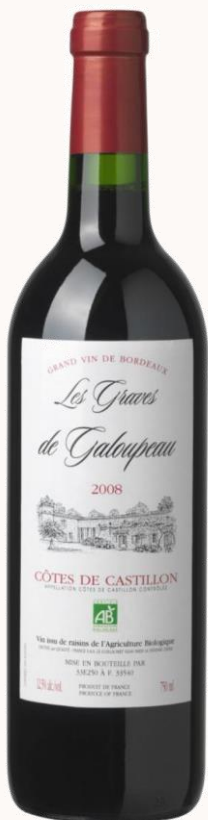
### À conserver

5 ans

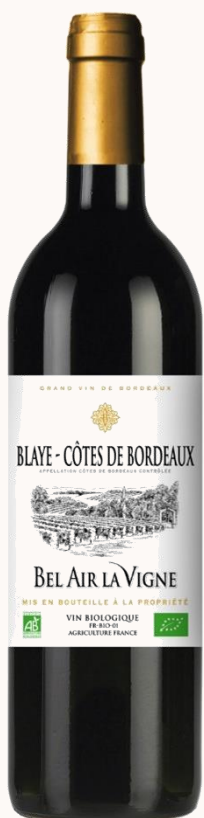


### Température de service

16-18 °C



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Bordeaux AOP Bel Air La Vigne 2015 – 75 cl



### Cépage

Cépages : 95% de Merlot et 5% de Malbec



### Spécification de vinification

Le vin est maintenu à des températures oscillant entre 20 et 25°C durant les fermentations. Les macérations durent ensuite entre deux et trois semaines. Les fermentations malo-lactique et l'élevage de 18 mois se font en cuves inox et béton.



### Dégustation

L'œil : Rouge sombre

Le Nez : Subtil et frais, sur des notes de fruits rouges.

La Bouche : Un vin structuré et gourmand, aux tanins soyeux.

La bouche est fruitée sur des arômes de framboises.



### Accords et mets

Suggestions culinaires : Buffets, charcuteries, viandes blanches et rouges, fromage.



### À conserver

A boire ou à garder 3 à 5 ans



### Température de service

A servir à 17°C il appréciera d'être oxygéné en carafe.

FOIRE  
VINS  
AUX  
BIO



# ROUGE

**Bordeaux AOP**  
**Chai du Marquis 2018 – 75 cl**

SANS  
SULFITES



## Cépage

70% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc



## Spécification de vinification

La Vinification est faite de manière traditionnelle sans sulfite ni conservateur. De la vigne à la bouteille, l'accent est mis pour lutter contre les dérives microbiennes tout en préservant la qualité du vin. Maturité idéale et état sanitaire parfait de la vendange. Vinification à basse température 18°C. Macération longue à 28-30°C.



## Dégustation

**GÉNÉREUX ET SUBTIL** sont les maîtres-mots de ce Bordeaux. Sa robe est d'un beau rouge profond. Son nez aux notes intenses de fruits frais (mûres et cassis) présente de légères touches de cuir. C'est un vin équilibré et rond aux tanins soyeux.



## Accords et mets

Il accompagnera parfaitement du jambon cru, une escalope de veau, un filet mignon, des lasagnes, un gratin de légumes ou un plateau de fromages.



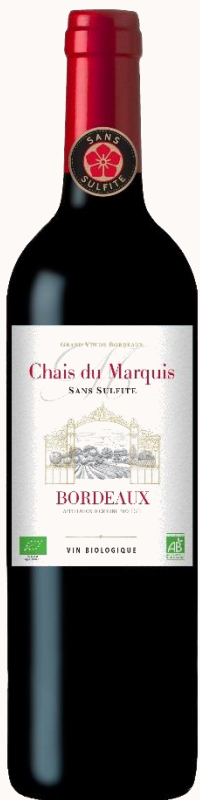
## À conserver

Prêt à boire.



## Température de service

Servir à 16-18°C



# FOIRE AUX VINS BIO



## Bordeaux supérieur AOP Château Ferran St Pierre 2017 – 75 cl



SELECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



### Cépage

50% merlot, 40% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc.



### Spécification de vinification

Vinifié dans la pure tradition bordelaise, avec un contrôle permanent des températures et une dégustation quotidienne durant la fermentation alcoolique.



### Dégustation

Œil: vin brillant à la couleur soutenue et franche d'un rouge rubis, nez : intense, toasté, complexe, discrètement boisé, parfum vanillé et petits fruits, cassis et mûre. Bouche : vin à l'attaque souple, prend du volume en bouche où se retrouvent des goûts de vanille, mûre et framboise.



### Accords et mets

Ce vin accompagne les viandes rouges et vous étonnera sur vos gibiers.



### À conserver

4 à 7 ans



### Température de service

Servir à 16-17°C

FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# ROUGE

Graves AOP

Château de Monbazan 2015 – 75 cl



## Cépage

Merlot 60 %  
Cabernet sauvignon 30 %  
Cabernet franc 5%  
Malbec 5 %



## Spécification de vinification

**Presse** : Marque Lorsa, horizontale  
**Cuverie** : Inox : 1000 hl  
**Levurage** : aucun  
**Contrôle des températures** : Refroidisseur électrique  
**Durée de cuvaion** : 15 Jours



## Dégustation

Au regard, il offre une robe étincelante d'un joli rouge profond. Le nez révèle une large palette aromatique intense et illustre la maturité du fruit.

L'entrée en bouche est chaleureuse et suave. Le bois présent mais sans excès, tapisse un palais à la fois souple et long. On y retrouve les parfums de fruits rouges perçus au nez.



## Accords et mets

Il accompagnera dignement une côte de bœuf grillée ou un plat de pâtes aux cèpes



## À conserver

2 à 5 ans



## Température de service

16 et 18 °C



FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# ROUGE

**Bordeaux AOP**

**Château renaissance cuvée collector 2017 – 75 cl**



## Cépage

Merlot 70% cabernet sauvignon 30 %



## Spécification de vinification

Traditionnelle



## Dégustation

Un Bordeaux riche, franc avec des arômes épicés et gourmand



## Accords et mets

Plats relevés en sauce viandes rouges fromages.



## À conserver

Prêt à consommer et jusqu'à 3 ans



## Température de service

18 °C





FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# ROUGE

## Lalande-de-Pomerol AOP Château Vieux Rivière 2016 – 75 cl



### Cépage

85 % merlot, 5 % cabernet franc, 10 % cabernet sauvignon



### Spécification de vinification

Vinification : en cuves inox de 3 à 4 semaines. Fermentations en levures indigènes. Fermentation malolactique en cuve. Elevage de 12 mois en barriques d'un à 2 ans.



### Dégustation

L'œil : Pourpre soutenu

Le nez : Nez élégant, épicé

La bouche : Rondeur en bouche, fruité avec des épices, très agréable, pointe violette, tanins discrets, de bonne longueur.



### Accords et mets

Viandes rouges, gibiers, volailles.



### À conserver

Son potentiel de garde est de minimum 8 années.



### Température de service

Servir à 17°C



# FOIRE AUX VINS BIO



## Médoc AOP Château de Brie 2015 – 75 cl



### Cépage

70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon



### Spécification de vinification

Les vignes évoluent sur des sols à 50% argilo calcaire et 50% sablo argileux.



### Dégustation

L'œil : Jolie robe grenat, intense et profonde.  
Le nez : Puissant de fruits rouge parfaitement mûrs (fraise gariguette, framboise ...).  
La bouche : Beaucoup de rondeur en attaque de bouche. Les arômes de fruits persistent tout au long de la dégustation.



### Accords et mets

Viandes rouges, gibiers, volailles.



### À conserver

À boire dès maintenant. Potentiel de garde de minimum 15 années.



### Température de service

Servir à 17°C



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
BOURGOGNE

FOIRE AUX  
VINS  
BIO



## Hautes Côtes de Beaune AOP Château de Melin 2017 – 75 cl



### Cépage

Encépagement : 100% Pinot Noir



### Spécification de vinification

Une vinification traditionnelle, avec un assemblage de 6 cuvées à profils plus ou moins fruités et plus ou moins structurés. Un élevage de 10 mois : 50 % en cuve et 50 % en fût de chêne dont 25% de fûts neufs.



### Dégustation

La robe : La robe est d'une belle couleur rouge sombre.  
Le nez : Des arômes de fruits rouges frais dans leur jeunesse, de fruits confits et parfois de nuances aromatiques animales lorsqu'ils sont plus mûrs. La bouche : Des saveurs de fruits rouges, relevées par une bonne acidité et des tanins très présents.



### Accords et mets

S'accorde avec les mets tels le filet mignon de porc, le veau ou le gigot d'agneau, accompagnés de petits légumes ou de gratins.



### À conserver

Possibilité de garde de 4 à 5 ans.



### Température de service

Servir entre 14 et 15°C



FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# ROUGE



**Hautes Côtes de Beaune AOP**  
**Domaine Monchovet 2017 – 75 cl**



## Cépage

Pinot noir fin exclusivement



## Spécification de vinification

Cueillette manuelle des grappes à la maturité optimum.  
Vinification de 3 semaines en cuves bois et en cuves émaillées.  
Ensuite élevage de 12 mois en fûts de chêne de 228 litres puis mise en bouteilles en lune descendante. Un minimum nécessaire de soufre est utilisé.



## Dégustation

Vin à la fois structuré, rond et élégant grâce à la vinification parfaitement adaptée au cépage. La couleur est rouge cerise. Le nez charnu développe des arômes de fruits rouges délicats. La bouche est longue et équilibrée.



## Accords et mets

Osez le seul à l'apéritif ou pour accompagner des volailles comme le canard ou fromages délicats, Saint-Nectaire...



## À conserver

3 à 5 ans.



## Température de service

Température de service : 15°C



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Hautes-Côtes de Nuits AOP Domaine Patrick Hudelot « les Colombières » – 75 cl



### Cépage

100% pinot noir



### Spécification de vinification

Les raisins sont triés et complètement éraflés. Ce vin est fermenté naturellement en cuve pendant 2 à 3 semaines avec des pigeages quotidiens et éventuellement des remontages pour favoriser la fermentation. Pour préserver tout le fruité de cette cuvée, ce vin est élevé pendant 9 mois en cuve.



### Dégustation

Du Pinot Noir comme nous l'aimons, des tanins soyeux, des arômes de fruits rouges (groseille, framboise).



### Accords et mets

Ce vin frais accompagnera grillades et poissons.



### À conserver

3-5 ans.



### Température de service

Entre 14 et 18 °C



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Bourgogne Côtes Chalonnaise AOP Domaine Musso – 75 cl



### Cépage

100% pinot noir



### Spécification de vinification

Vinification en cuves bois traditionnelles, descente des vins par gravité puis élevage partiellement en fûts.



### Dégustation

Les arômes de prune et de myrtille se bousculent sur un arrière-plan végétal.

En bouche il occupe le terrain avec une structure ferme et fruitée lui donnant souffle et rondeur.



### Accords et mets

Viandes blanches



### À conserver

Huit à dix ans



### Température de service

Servir à 15-16°C



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
BEAUJOLAIS





# ROUGE

## Beaujolais AOP Buyon 2018 – 75 cl



### Cépage

Gamay noir à jus blanc.



### Spécification de vinification

Vendanges manuelles dont les raisins sont triés au ceps suivi d'une vinification de 7 jours. Fermentation naturelle, sans levure chimique. Elevage très court d'un mois en cuve Béton.



### Dégustation

L'oeil : robe rubis superbe, éclatante.  
Le nez : Cerise, groseille, pointe de cassis, pivoine.  
La bouche : Fuité et léger. Note de cerise, griotte. Belle longueur. C'est un vin fruité et gourmand tout en restant digeste.



### Accords et mets

Plateau de fromage et charcuterie avec pain complet.  
Idéal pour un apéritif entre amis.



### À conserver

Boire dès maintenant. Peut se conserver 2 à 3 ans



### Température de service

A servir à 15- 16°C.



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE



**MORGON AOP**  
**Domaine de L'Eglantine 2018**



**Cépage**

Gamay



**Spécification de vinification**

Traditionnel



**Dégustation**

Vin fruité et long en bouche.



**Accords et mets**

Viandes en sauces, gibier et fromages



**À conserver**

À consommer sans attendre.



**Température de service**

Entre 14 et 18 °C

SELECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
VALLÉE DE LA LOIRE

# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Chinon AOP La Petite Chapelle – 75 cl



### Cépage

100% cabernet franc



### Spécification de vinification

Les raisins sont réceptionnés avec douceur sans utiliser de pompe qui pourrait brusquer l'arrivée des raisins en cuves. La macération dure 12 jours. Les vins sont ensuite conservés en cuve jusqu'à l'embouteillage allant d'Avril à Juin.



### Dégustation

La couleur est grenat soutenu, le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges, mûrs. La bouche est souple, grasse et gourmande, enrobé par des tanins soyeux et bien équilibrés. La finale reste aromatique avec une belle sucrosité.



### Accords et mets

Viandes rouges



### À conserver

Prêt à consommer



### Température de service

14 °C



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Saumur Champigny AOP Domaine de la source – 75 cl



### Cépage

Cabernet Franc



### Spécification de vinification

18 jours de macération. Élevage en cuve ciment.



### Dégustation

La robe est rouge cerise bien murs aux reflets bleutés.  
Le nez est explosif de fruits rouges (cassis, cerise, framboise...).

La bouche est très friande et croquante de fruits rouges. Une minéralité qui lui donne une bonne buvabilité.



### Accords et mets

Charcuterie et viandes grillées



### À conserver

Prêt à consommer



### Température de service

Température de dégustation: 15°C



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Bourgueil AOP Les 5 Moutiers Gerald Vallée – 75 cl



### Cépage

100% cabernet franc



### Spécification de vinification

La vendange des raisins est triée à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves inox thermo régulées. Les remontages se font quotidiennement pendant une dizaine de jours et la macération est prolongée ensuite pendant 10 à 12 jours afin de parfaire l'extraction.



### Dégustation

Bourgueil typique d'un assemblage entre un terroir de graviers et un terroir argilo-calcaire. Les graviers lui apporte le fruité et la rondeur alors que l'argilo-calcaire, une longueur en bouche et des tanins suaves.



### Accords et mets

Charcuterie et viandes grillées



### À conserver

Prêt à consommer



### Température de service

14°C



FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# ROUGE

## Saint Nicolas de Bourgueil AOP « Les Gravières 2013 »



### Cépage

Cabernet franc



### Spécification de vinification

Macération de 2 à 3 semaines en cuve.



### Dégustation

Cette cuvée s'apprécie dans sa gourmandise insouciant et sa fraîcheur délicate. Elle regorge de fruits rouges en tout genre et accompagne nos moments de vie amicaux.



### Accords et mets

Apéritif, repas d'été, piquenique, barbecue ... et puis, osez le poisson !



### À conserver

Prêt à consommer.



### Température de service

14°C.



FOIRE AUX  
VINS  
BIO



## Anjou villages AOP Domaine des Clostiers – 75 cl



### Cépage

Cabernet Franc 80% - Cabernet sauvignon 20%



### Spécification de vinification

Traditionnelle avec éraflage total, macération en foudre de chêne 3 semaines. Remontages et pigeages manuel ou pieds. Levures indigènes. Élevage sous bois de chêne 10 mois, mise en bouteille 11 mois après récolte.



### Dégustation

Robe profonde couleur rubis, grande complexité aromatique de fruits noirs, léger boisé...



### Accords et mets

Viandes rouges, gibiers et fromages de caractère.



### À conserver

5 à 10 ans



### Température de service

17°C.





# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

Anjou AOP  
Val de Louise – 75 cl



## Cépage

Cabernet franc



## Spécification de vinification

Macération : 8 à 10 jours, levures indigènes de la vigne. Pas d'ajout de sulfite.



## Dégustation

Couleur : Rouge Rubis, Brillant, Limpide

Odeur : Fruits rouges et noirs

Goût : rond, fruité

Longueur et bouche : belle persistance



## Accords et mets

Charcuteries, grillades, viandes blanches ou rouges, plateau de fromages



## À conserver

À boire de suite, conserver dans les deux à trois ans.



## Température de service

12° à 14 °c



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Anjou AOP Domaine Babin Billy - 5 litres



### Cépage

Cabernet franc



### Spécification de vinification

Macération : 8 à 10 jours , levures indigènes de la vigne ( ou raisin).



### Dégustation

Couleur : Rouge Rubis, Brillant, Limpide

Nez : Fruits rouges et noirs

Goût : rond, fruité

Longueur et bouche : bonne longueur



### Accords et mets

Grillades, viandes rouges, fromages.



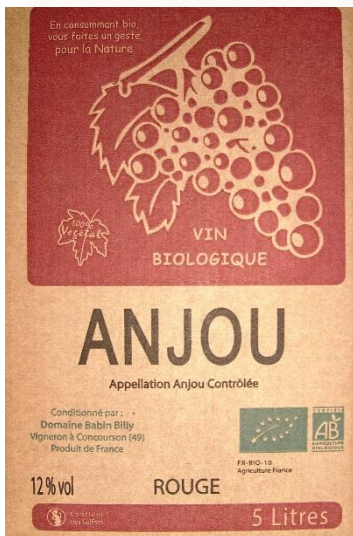
### À conserver

Prêt à consommer.



### Température de service

Servir entre 12° et 14 °c



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
LANGUEDOC

# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE



Languedoc AOP  
La Borda – 75 cl



## Cépage

60% Syrah, 20 % Grenache, 10% Carignan et 10% Mourvèdre



## Spécification de vinification

Vinification traditionnelle douce et longue sans sulfite. Macération longue et douce à température contrôlée 26-27°C. Pas de collage.



## Dégustation

BELLE CHARPENTE ET FRUITS ROUGES sont les maîtres-mots de ce Languedoc. Sa robe est rouge foncé avec des reflets violets. Le nez révèle un mélange de petits fruits rouges et une légère note vanillée. En bouche, il offre une structure tannique soyeuse, très enrobée et charpentée. L'équilibre est remarquable.



## Accords et mets

Avec des plats en sauce, un bœuf bourguignon, un tajine de légumes, de l'agneau au thym, un fromage affiné.



## À conserver

Prêt à consommer. Conservation jusqu'à 3 ans.



## Température de service

A déguster à 16-18°C



# FOIRE AUX VINS BIO



SELECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



# ROUGE

Pays d'OC IGP

La Marouette Prestige – 75 cl



## Cépage

100% Merlot



## Spécification de vinification

La vendange est égrappée et la macération pré-fermentaire est réalisée à chaud. L'élevage sous-bois avant la fermentation malolactique permet d'obtenir des tanins parfaitement intégrés. Le boisage de chêne français est fait pour moitié en chauffe moyenne et pour moitié en chauffe moyenne plus.



## Dégustation

**GOURMAND ET AMPLE** sont les maîtres-mots de cette cuvée. La robe est d'un rouge profond. On retrouve au nez des arômes de fruits noirs (cerise, pruneau) qui caractérisent ce cépage fruité qu'est le Merlot. Puis se développent des notes de torréfaction, de vanille légèrement caramélisée et une touche épicée. La bouche est gourmande et ample avec des notes grillées et une saveur délicatement fruitée.



## Accords et mets

Avec des viandes grillées ou en sauce, un canard rôti, une côte de veau ou une souris d'agneau. Accompagne également un beau plateau de fromage.



## À conserver

Prêt à consommer. Conservation : de 3 à 5 ans.



## Température de service

Se déguste servi à 18°C.

# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE



## Pays D'OC IGP

### La Marouette sans sulfite – 75 cl



#### Cépage

100% Merlot



#### Spécification de vinification

La vinification est effectuée sans sulfite ni conservateur. A tous les stades de l'élaboration de ce vin, de la vigne à la bouteille, l'accent est mis sur la lutte contre les dérives microbiennes tout en préservant le niveau de qualité du vin. La vendange fait l'objet d'une sélection minutieuse.



#### Dégustation

La robe est d'un rouge profond. Au nez, se développent des arômes de fruits noirs (cerise, pruneau). La bouche est gourmande et ample avec des notes d'amandes grillées et de vanille, une saveur délicatement fruitée et des tanins fondus. Ce vin présente une belle longueur en bouche.



#### Accords et mets

Avec des viandes grillées ou en sauce. Accompagne également un plateau de fromage.



#### À conserver

Prêt à consommer.



#### Température de service

Se déguste servi à 16-18°C



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Pays D'OC IGP La Marouette Syrah – 75 cl



### Cépage

100% Syrah



### Spécification de vinification

Eraflage systématique. Fermentation thermo-régulée. Macération longue. Souche de levure sélectionnée. Pas de collage. Filtration : tangentielle.



### Dégustation

**INTENSE ET ÉPICÉ** sont les maîtres-mots de ce vin. Sa robe est d'un rouge rubis très profond. Le nez est complexe et marie les fruits rouges et les épices très typiques du cépage. Attaque souple en bouche, tanins harmonieux, fondants, mais bien présents.



### Accords et mets

Sur un gigot d'agneau au sésame avec une pointe d'ail ou avec des poivrons, des courgettes ou des tomates farcies



### À conserver

Prêt à consommer.  
Conservation de 1 à 3 ans.



### Température de service

18-20°C



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

Pays D'OC IGP

Équilibre sans sulfite – 75 cl



## Cépage

100% cabernet sauvignon



## Spécification de vinification

Vendange éraflée. Longue macération de 18 jours environ, accompagnée de remontages réguliers. Cette cuvée est sans sulfites ajoutés



## Dégustation

Robe : Robe Grenat aux reflets pourpres.

Nez : Nez de violette, fruits rouges très présents, avec une note d'épices et de truffes brumales, réglisse fraîche.

Bouche : Bouche ample, tanins souples, sur des notes chocolatées, de fruits noirs et d'épices (genièvres, cade)

Texture soyeuse et veloutée, très beau volume en bouche.

Belle finale ronde, opulente, équilibrée et gourmande



## Accords et mets

À boire avec des tapas de patanegra ou noir de bigorre.



## À conserver

Temps de garde : 2 ans.



## Température de service

Entre 18 et 20°C.







# ROUGE

Languedoc AOP

Réserve de Saint Martin – 75 cl



## Cépage

Syrah, Grenache



## Spécification de vinification

Les raisins Syrah et Grenache sont récoltés à maturité, égrappés et foulés avant leur mise en cuve. Après la fermentation alcoolique une période de macération de plus de 21 jours assure l'extraction des matières les plus nobles du raisin.



## Dégustation

D'une robe rouge rubis profond, l'attaque est franche avec des arômes de fruits rouges confits et une note de réglisse. Long en bouche, ce vin a une finale un peu épicée.



## Accords et mets

Viandes grillées ou en sauce ainsi que les fromages.



## À conserver

3 ans



## Température de service

Servir à 18°C



FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# ROUGE

Cévennes IGP  
Pur sans Sulfites - 75 cl

SANS  
SULFITES



## Cépage

100 % marselan



## Spécification de vinification

Récolté le matin à pleine maturité, encuvé pour 3 à 4 semaines.



## Dégustation

Robe : grenat  
Nez : mûre, moka épicés  
Bouche : ample et charnue.



## Accords et mets

Ce vin accompagne viandes rôties, petits gibiers, champignons et fromages.



## À conserver

Dés à présent



## Température de service

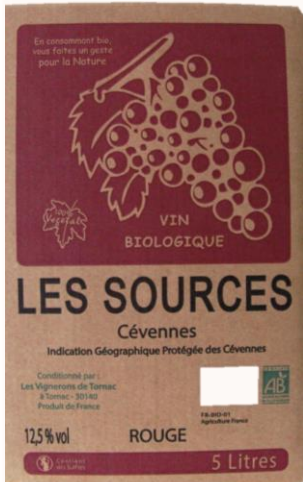
Servir à 20°C



# FOIRE AUX VINS BIO



SELECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



# ROUGE

## Cévennes IGP Les Sources – 5 Litres



### Cépage

Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet



### Spécification de vinification

Vendange égrappée  
Levure sélectionnée  
Cuvaion de 5 à 6 jours à température maîtrisée.  
Remontages journaliers.



### Dégustation

Vin rond et généreux aux arômes de fruits confiturés avec une robe carminée.



### Accords et mets

Vin de tous les repas, accompagne idéalement les grillades, viandes en sauce, volailles, pâtes au pistou ou plateau de charcuterie.



### À conserver

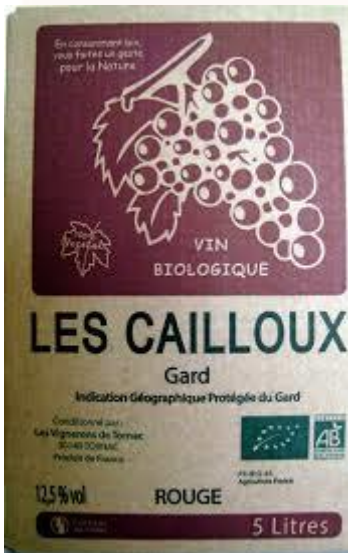
Dés à présent



### Température de service

Servir entre 16 et 18°

# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Cévennes IGP Les Cailloux - 5 Litres



### Cépage

Merlots, Syrah, Grenache, Cabernet



### Spécification de vinification

Sur un terroir au pied des Cévennes, au nord du Gard, les parcelles de vignes sont cultivées suivant le principe de l'agriculture biologique (absence de pesticide, de désherbant...) respectueuse de l'environnement.

Ainsi, on obtient un vin naturel et original.



### Dégustation

Vin rond et généreux aux arômes de fruits confiturés avec une robe carminée.



### Accords et mets

Vin de tous les repas, accompagne idéalement le jambon cru, viandes rouges et blanches. Parfait sur un lapin à la moutarde.



### À conserver

Dés à présent



### Température de service

Servir entre 16 et 18°.



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
VALLEE DU RHÔNE

# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE



Côtes du Rhône AOP  
Domaine des Treilles 2015-75 cl



## Cépage

60% Syrah, 40% Grenache



## Spécification de vinification

Vinification traditionnelle avec contrôle des températures.  
L'élevage en cuve béton.



## Dégustation

Robe soutenue, rouge foncé, limpide.  
Le nez : aromatique sur le fruit rouge (cerise), réglisse  
La bouche : Equilibrée et élégante, un beau fruité fraise et griotte.



## Accords et mets

Tofu au gingembre, pâtes au basilic.



## À conserver

Potentiel de garde de 2 à 5 ans.



## Température de service

A servir à 18°C.



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Côtes du Rhône Valréas AOP Révélation des roches 2018 – 75 cl



### Cépage

70% syrah, 30% Grenache



### Spécification de vinification

Raisins vendangés à la main. Égrappés et légèrement foulés. Températures maintenues entre 15 et 28°C durant 3 semaines. Elevage dans une cuverie en inox, à l'abri de l'oxygène, et sans aucun ajout de soufre.



### Dégustation

L'œil : Robe rouge sombre. Le nez : Réduit à l'ouverture de la bouteille. Le vin ayant été que peu oxygéné pour éviter l'oxydation, il apprécie un carafage pour dévoiler les subtilités. Olives noires, fruits rouges, notes d'épices et de sous-bois. La bouche : Tanin soyeux donnant un vin tout en finesse, aromatique et rond. On relève des notes épicées.



### Accords et mets

Viandes de caractère ou gibier.



### À conserver

Ce vin de grande garde peut vieillir plus de dix ans.



### Température de service

A servir entre 16 et 18°C



FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# ROUGE



## Côtes du Rhône Villages AOP Bastide d'Eloi 2017 – 75 cl



### Cépage

50% Grenache, 50% Syrah



### Spécification de vinification

Après un éraflage total des raisins, la récolte est placée dans des cuves en inox où la température naturelle de fermentation extrait la couleur et les tanins. Sans aucun ajout de levure artificielle, la macération est faite avec soutirages réguliers afin de préserver le fruit et le potentiel aromatique pendant 2 semaines.



### Dégustation

L'œil : grenat avec des reflets violacés Le nez: fruits rouges mûrs, épices et galets chauds typique de ce terroir

La bouche: fruits rouges, d'épices douces, compoté de fruits avec finale longue



### Accords et mets

Sera parfait avec du canard, viandes rouges, pâté...



### À conserver

À boire dès maintenant et peut se garder pendant 5 ans dans une cave tempérée



### Température de service

À servir à 16 -18°C





FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# ROUGE

**Vacqueyras AOP**

**Domaine de la tête noire 2013 – 75 cl**



## Cépage

Grenache noir : 60%, Syrah : 25%, Mourvèdre : 15%



## Spécification de vinification

Egrappage total de la vendange, remontages, cuvaison de 3 semaines



## Dégustation

Puissants et riches, tout en restant fins. Les tanins bâtissent une architecture qui résiste aux années.



## Accords et mets

Agneau, viande rouge grillée. Poisson. Charcuterie.



## À conserver

Dés à présent



## Température de service

Entre 15 et 17°C



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Côtes du Rhône AOP La Nyonsaise - 3 Litres



### Cépage

Grenache et Syrah



### Spécification de vinification

Récolte des raisins à pleine maturité puis passage en pressoir pneumatique.  
La vinification se fait dans des cuves inox, avec remontages 2 fois par jour. La températures du moût est maîtrisée à 30°C.



### Dégustation

Rouge soutenu avec des reflets rubis et grenats. Très aromatique avec des notes de fruits rouges et d'épices



### Accords et mets

Viandes blanches et rouges grillées ( magret de canard, côte de bœuf, Brochettes). Légumineuses et féculents aux tomates. Selle d'agneau confite à l'ail et au romarin. Fromages affinés.



### À conserver

Dés à présent



### Température de service

Entre 16 et 18C



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

## Château du Pape AOP Domaine de Fontavin 2015 – 75 cl



### Cépage

Il s'agit d'un assemblage de Grenache noir et de belles Syrah, triées minutieusement à la vendange



### Spécification de vinification

Raisin triés minutieusement à la vendange (manuelle) dans des parcelles enherbées et /ou labourées, afin de respecter la biodiversité et toutes les qualités du terroir. Une partie du vin est élevée plusieurs mois en fut de chênes français et demi-muids. Il ne subit ni collage, ni filtration excessive.



### Dégustation

On lui trouve des notes flatteuses de fruits rouges, de réglisse, légèrement mentholées grâce à des raisins récoltés à maturité parfaite et concentrés par le mistral.



### Accords et mets

Gibier et viande rôtie



### À conserver

De 4 à 5 ans.



### Température de service

Entre 14 et 18°C

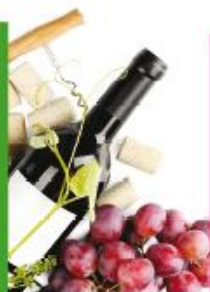


# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
VINS ÉTRANGERS



## VDCE

### Le fruit des vignes Merlot - 3 Litres



#### Cépage

De cépage Merlot



#### Spécification de vinification

La vendange est effectuée à pleine maturité pour magnifier l'expression aromatique du fruit



#### Dégustation

Arômes de fruits noirs, cassis et griottes ce vin à la bouche généreuse et souple



#### Accords et mets

Vos plats quotidiens, viandes grillées ou en sauce, plats épicés, poulet grillé, tartes aux légumes et fromages...



#### À conserver

Dés à présent



#### Température de service

Entre 16 et 18C



# FOIRE AUX VINS BIO



# ROUGE

VDCE

**Cabernet Sauvignon - 3 Litres**



SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



## Cépage

De cépage Cabernet Sauvignon



## Spécification de vinification

La vendange est effectuée à pleine maturité pour magnifier l'expression aromatique du fruit.



## Dégustation

Ce vin aux arômes de fruits rouges est savoureux en bouche, gouleyant, légèrement épicé et sera idéal sur vos plats quotidiens.



## Accords et mets

Parfait sur viandes grillées, gratins, tartes aux légumes, pizzas, fromages...



## À conserver

Dés à présent



## Température de service

Entre 16 et 18C

# FOIRE AUX VINS BIO



SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



# ROUGE

## Vin de Castille Cuvée plaisir – 3 Litres



### Cépage

100% tempranillo



### Spécification de vinification

Issu de vignes bio âgées entre 35 et 60 ans, sur le terroir de Valdepeñas, en Terre de Castille



### Dégustation

Son attaque est veloutée, soyeuse, sa finale est un peu anguleuse. Sa robe est rouge cerise aux extrémités violacées. Son nez est fait d'arômes de fruits rouges (griotte, fraise, mûre) et aussi des notes de réglisse. Il est savoureux, très agréable et équilibré en bouche.



### Accords et mets

La Cuvée Plaisir Rouge est un vin rouge d'été bio savoureux, très agréable et équilibré qui se mariera parfaitement avec viandes, légumes ou à l'apéritif.



### À conserver

Dés à présent



### Température de service

Ce vin, plaisir d'été, est à boire bien frais (entre 14 et 15°C)

# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
LANGUEDOC



# FOIRE AUX VINS BIO



## Cépage

100% Grenache



## Spécification de vinification

La vendange se fait mécaniquement avec un éraflage systématique.

Un débourbage par le froid est ensuite effectué pour laisser la fermentation par thermorégulation se dérouler pendant 3 semaines environ.



## Dégustation

L'oeil : Une robe d'un rose perle.

Le nez : Expressif, sur la générosité du fruit, les agrumes.

La bouche : vin tout en finesse à la bouche gourmande.



## Accords et mets

Ce vin tout en fraîcheur accompagnera toutes vos idées de plats d'été



## À conserver

À boire dès maintenant.



## Température de service

Servir entre 9 et 10°C



# ROSÉS

Pays d'OC IGP  
RoZd'Oc 2018

# FOIRE AUX VINS BIO



SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



# ROSÉS

**Cévennes IGP**  
**Pur sans sulfites 2018 - 75 cl**



## Cépage

100 % Syrah, Cinsault



## Spécification de vinification

Récolté à l'aube, il est pressé et vinifié en phase liquide à basse température.



## Dégustation

Robe : soutenue franche, violine. Nez : fruité, pointe vive en finale, bouche : notes de fraise et pêche jaune



## Accords et mets

Accompagne salades, gibiers à plume, grillades, certains fromages.



## À conserver

À boire dès maintenant.



## Température de service

Servir frais à 8°C

# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
VALLÉE DE LA LOIRE

FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# ROSÉS

## Cabernet d'Anjou AOP Cuvée l'Abeille 2018 – 75 cl



### Cépage

100% Cabernet Franc



### Spécification de vinification

Vendange manuelle. Pressurage direct des raisins. Contrôle des températures de fermentation 18 - 20°C. Le vin est gardé sur lie fine jusqu'à la mise en bouteille



### Dégustation

L'oeil : Robe lumineuse, Le nez : Notes de petits fruits rouges (fraise, groseille), de bonbon anglais  
La bouche : Vins gourmands par excellence, tendres, ronds et suaves, avec une vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche.



### Accords et mets

Charcuteries, Plats exotiques ou méditerranéens, Salades composées, Tartes sucrées / Coupes de fruits



### À conserver

À boire dans les premières années, mais les millésimes généreux réservent des surprises pendant plusieurs décennies



### Température de service

Servir frais à 8°C



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
PROVENCE

# FOIRE AUX VINS BIO

SELECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



# ROSÉS

Pays d'OC IGP

La Marouette Prestige 2018 – 75 cl



## Cépage

40% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault



## Spécification de vinification

Vendanges de nuit pour éviter l'oxydation et préserver la qualité du raisin. Pressurage direct. Vinification à froid et sous inertage pour une bonne conservation des arômes.

Clarification avec protéines de pois. Fermentation thermo régulée.

Collage : Bentonite Filtration : Tangentielle



## Dégustation

**GOURMAND** et **AROMATIQUE** sont les maîtres-mots de ce vin. Il a une robe d'un beau rose pâle. C'est un vin expressif de fraises rouges écrasées avec de légères notes de groseille et d'agrumes. La bouche est vive et gourmande avec une finale aromatique au cassis.



## Accords et mets

Il accompagnera à merveille une salade tomates mozzarella, des asperges, des poissons à chair blanche, des fruits de mer et des sushis.



## À conserver

Prêt à consommer.



## Température de service

Servi à 8-10°C



# FOIRE AUX VINS BIO



Côtes de Provence AOP  
Domaine les Fouques 2015 – 75 cl



SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



## Cépage

Cinsault 59%  
Grenache 23%  
Syrah 11%  
Rolle 4%  
Cabernet sauvignon 3%



## Spécification de vinification

Pressurage direct, macération à froid. Saignée.  
Débourbage à froid.  
Fermentation à 17°C  
Ni levurage, ni enzymage.



## Dégustation

Couleur saumonée, Nez fraise et abricot, fruité en bouche. Rond et soyeux



## Accords et mets

Convient bien à l'apéritif, mais aussi aux poissons, crustacés, charcuteries et grillades



## À conserver

Prêt à consommer.



## Température de service

A boire frais à 7 °C.



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
LANGUEDOC



# FOIRE AUX VINS BIO



# BLANC

Pays d'OC IGP

La Marouette Chardonnay 2018– 75 cl



## Cépage

100% Chardonnay



## Spécification de vinification

Pressurage direct avec débourage des moûts.  
Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines.



## Dégustation

FRAIS ET PARFUMÉ sont les maîtres-mots de ce vin. Sa robe jaune paille présente de jolis reflets verts. Son nez complexe de citron et de fruits tropicaux laisse place à une bouche beurrée avec une finale de miel.



## Accords et mets

En apéritif, avec des crustacés, ou une sole meunière.



## À conserver

Prêt à consommer. Conservation de 2-3 ans.



## Température de service

A boire frais (8-10°C)



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
SUD-OUEST

# FOIRE AUX VINS BIO



# BLANC

## Comte Tolosan IGP Domaine Saint Louis 2016 – 75 cl



### Cépage

100% Chardonnay



### Spécification de vinification

Vinification à basse température (en dessous de 18°C) contrôlée par un échangeur à eau froide 6°C. 80% de l'assemblage de cette cuvée a été vinifié puis élevé pendant 4 mois en barriques de chênes français. Le reste a été vinifié et élevé en cuve béton.



### Dégustation\*

Nez plaisant et engageant qui évoque les fruits à chair blanche, avec de la poire, mais aussi des notes de coing et de noisette fraîche. Bouche ample, pleine et charnue. Cette cuvée affiche de la corpulence et du gras contrebalancé par une bonne fraîcheur. Finale racée mêlant notes de noisette et d'épices d'une bonne persistance.



### Accords et mets

Crêpinettes de côtes d'agneau au crottin de Chavignol,  
Brochettes de lotte au lard fumé



### À conserver

Prêt à consommer.



### Température de service

A boire frais (8-10°C)

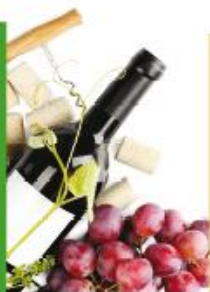


# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
VALLÉE DE LA LOIRE



## Muscadet Sèvres et Maine AOP Domaine de Bregeonnette 2018 – 75 cl



### Cépage

Melon de Bourgogne



### Spécification de vinification

Récolte 100% manuelle  
Fermentation avec levures indigènes  
Régulation des températures 18 à 20°C  
Elevage sur lie 7 à 10 mois avec bâtonnage



### Dégustation

Couleur : robe or pâle  
Nez : intense avec des notes d'agrumes (pamplemousse, citron vert)  
Bouche : ample, structuré et généreux, bon compromis d'acidité



### Accords et mets

Dégustation avec poissons, fruits de mer ou en apéritif.



### À conserver

Vieillessement : 3 à 5 ans



### Température de service

Température 10 à 12°C;



# FOIRE AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
ALSACE

FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# BLANC

Alsace AOP

Gewurztraminer Grand Cru 2016 – 75 cl



**Cépage**

100% Gewurztraminer



**Spécification de vinification**

Élevage sur lie fine 12 mois , en foudre



**Dégustation**

Jeunes, les vins du Hengst présentent un caractère sauvage. Mais la maturité en bouteille l'assouplit, l'affine. Il étonnera les gourmets et connaisseurs par son étonnante capacité à bien vieillir. C'est un vin au nez complexe, avec beaucoup de fraîcheur, offrant à la fois des arômes de fruits exotiques, tels la mangue et le litchi, mais également floraux, avec des notes de roses. La bouche est ample, veloutée et fraîche, sur des notes fruitées et florales.



**Accords et mets**

Vins d'apéritif, de réception et de dessert il est notamment à découvrir avec le Foie Gras, ou des fromages forts et puissants tels le Munster, l'Époisse ou les bleus, ainsi que la cuisine orientale riche en épices et herbes aromatiques fortes.



**À conserver**

A boire dès à présent et jusqu'en 2027



**Température de service**

9°C



FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# BLANC

Alsace AOP

Riesling Coeur de Cru 2016 – 75 cl



## Cépage

100% Riesling



## Spécification de vinification

Vendange manuelle, pressurage en raisin entier, débordage statique à froid, fermentation spontanée, régulation de température, élevage sur lie fine.



## Dégustation

Nez minéral, d'une puissance remarquable. La bouche est très profonde, une belle acidité provoque une salivation importante en finale.



## Accords et mets

Accompagne à merveille les viandes blanches, ainsi que les spécialités alsaciennes, et bien sur les poissons et fruits de mer.



## À conserver

5 ans



## Température de service

10 °C





# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
BOURGOGNE

# FOIRE AUX VINS BIO



## Chablis AOP Famille Brocard 2018 – 75 cl



### Cépage

100% Chardonnay



### Spécification de vinification

Fermentation malo-lactique  
100% Cuve inox pendant 6-8 mois  
Levures indigènes.



### Dégustation

Au nez, zestes de clémentine corse, feuille et fleur de mandarinier, iode. La bouche a une note d'abricot frais, minérale et salivante. Un vin subtil et gourmand.



### Accords et mets

Idéal pour une casselotte de fruits de mer, quenelles de saumon, fromages de brebis, maroilles, comté, roquefort et tête de moine.



### À conserver

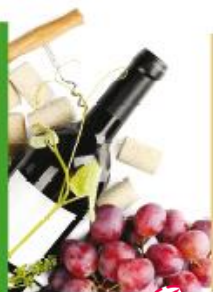
Garde : jusqu'à 8 ans.



### Température de service



FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# BLANC

**Macon Villages AOC**

**Domaine Mathias Vieilles Vignes 2017 – 75 cl**



## Cépage

100% Chardonnay



## Spécification de vinification

Vendange égrappée suivie d'une macération de 15 jours en cuves béton brut. Fermentation naturelle, sans levure chimique. Elevage en partie en cuve, le reste en demi-muids de plusieurs vins pendant 6 mois.



## Dégustation

L'œil : Jaune pâle, limpide.

Le nez : Frais, sur des arômes de banane puis d'amande rappelant le fameux « Financier ».

La bouche : Ce chardonnay est frais et fruité, ses arômes vifs et puissants, il garde une belle élégance en bouche.



## Accords et mets

A boire en apéritif et peut également accompagner vos repas avec vos entrées ou avec poisson, viandes blanches.



## À conserver

Peut se conserver 2 à 3 ans

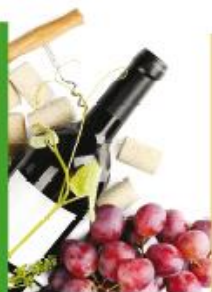


## Température de service

A servir à 11- 12°C.



# FOIRE AUX VINS BIO



# BLANC

## Pouilly-Fuissé AOP Château de Lavernette 2017– 75cl



### Cépage

Chardonnay



### Spécification de vinification

Pressé dès réception en grappe entière, le vin est ensuite débourbé au froid puis fermente à une température contrôlée entre 16 et 18°C. Les fermentations malolactiques se déroulent naturellement sur les lies fines afin de conserver tout le potentiel aromatique.



### Dégustation

Une couleur jaune pâle brillante et exquise dance dans la lumière. Le nez est intense de fruits avec des notes d'abricots, de pamplemousse, melon et figue blanche. Le palais est épicé avec des notes de thym et minéral. L'acidité est belle et croustillante et permet une finale longue et agréable. Un vin plaisant qui promet de développer avec le temps une jolie complexité.



### Accords et mets

Délicieux en apéritif, il se marie avec les légumes verts, les poissons, les volailles, les côtes de porcs à la moutarde, les fromages de chèvres et le roquefort, le foie gras et les huîtres.



### À conserver

5 à 10 ans



### Température de service

9-12°C



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
BORDEAUX

FOIRE AUX  
VINS  
BIO



# BLANC

## Sauternes AOP

### « Gallien » de Château Dudon 2016 – 75 cl



#### Cépage

Sémillon 85 % Sauvignon 15 %



#### Spécification de vinification

Vendanges manuelles en tris successifs 10 mois en cuves



#### Dégustation

Une robe jaune paille dorée et limpide accompagnée de subtils arômes de fruits mûrs avec une touche miellée qui révèlent en fait un vin doux, velouté et aérien.



#### Accords et mets

Accompagne foie gras, fromages forts comme Roquefort ou Bleu d'auvergne, les desserts chocolatés et sera parfait en apéritif



#### À conserver

Jusqu'à 10 ans



#### Température de service

Entre 8 et 10°C



# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
VINS ÉTRANGERS

# FOIRE AUX VINS BIO



# BLANC

## VDCE

### Le fruit des vignes Chardonnay - 3 Litres



#### Cépage

De cépage Chardonnay



#### Spécification de vinification

La vendange est effectuée à pleine maturité pour magnifier l'expression aromatique du fruit.



#### Dégustation

Cet agréable vin blanc à la robe jaune brillante, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques, à la bouche puissante et persistante s



#### Accords et mets

Apéritifs, entrées, tartare de saumon, poissons grillés ou en sauce...



#### À conserver

À boire dès à présent



#### Température de service

Entre 8 et 10°C





# FOIRÉ AUX VINS BIO

SÉLECTIONNÉS PAR NOS EXPERTS  
**65**  
VINS BIO  
EN PROMO



— SÉLECTION —  
VINS EFFERVESCENTS

# FOIRE AUX VINS BIO



# BLANC

## Champagne AOP

### Erick Schreiber Tradition Brut – 75cl



#### Cépage

Pinot noir 70% chardonnay 17% Meunier 4.5% Pinot gris 2.5% Pinot blanc 6%



#### Spécification de vinification

Cuves en acier émaillées thermorégulées. En fûts pour une partie qui augmente progressivement. Fermentation malolactique et collage suivant la vendange. Filtration avec passage au froid



#### Dégustation

Couleur jaune or. Fruité, charpenté et vineux mais avec une grande souplesse.



#### Accords et mets

En apéritif ou sur tout un repas



#### À conserver

À boire dès maintenant.



#### Température de service

Service à 8 – 10°C



# FOIRE AUX VINS BIO



## BLANC

### Crémant de Loire AOP Les Troglodytes – 75 cl



#### Cépage

Crémant de Loire 100% Chenin



#### Spécification de vinification

Plus de 24 mois d'élevage, ce vin nous dévoile toute sa finesse.



#### Dégustation

Robe : jaune pâle

Bulles : Ces bulles élégantes et fines persistent et exploseront durant l'apéritif ou le dessert.

Nez : bouquet fruité.

Bouche : Vif, aromatique et structuré, il offre une bouche fraîche aux notes de poires et de pêches.



#### Accords et mets

À l'apéritif et en accompagnement des desserts.



#### À conserver

À boire dès maintenant.



#### Température de service

Servir entre 8 à 10°C



# FOIRE AUX VINS BIO



# BLANC

## Prosecco DOCG Tramici - 75 cl



### Cépage

Glera



### Spécification de vinification

Après la premier fermentation alcoolique, le prosecco bénéficie d'une seconde fermentation qui permet la prise de mousse. Cette 2eme fermentation faite en cuve clause selon la méthode Charmat est naturelle



### Dégustation

Sa bulle pleine de finesse et très agréable donnera le plein d'émotions.

À la fois nerveux avec ses notes fruitées fruits jaunes notamment pomme et poire, bien équilibré



### Accords et mets

Il sera idéal pour un moment de partage en apéritif ou pour accompagner des entrées ou desserts.



### À conserver

À boire dès maintenant



### Température de service

10-12°C



# FOIRE AUX VINS BIO



## Clairette de Die AOP " Les Hauts de Desse " 75 cl



### Cépage

Muscat blanc à petits grains, clairette blanche.



### Spécification de vinification

Cette cuvée est ensuite vinifiée selon la méthode ancestrale, en respectant le cycle lunaire. Série limitée et millésimée.



### Dégustation

Robe : Brillante, aux reflets jaune d'or, la bulle est fine.  
Nez : Fruit de la passion, litchi, bourgeon de cassis et bergamote.  
Bouche : Mousse onctueuse, équilibrée et légère, l'attaque révèle des notes de cassis et la finale reste sur les arômes uniques de bergamote.



### Accords et mets

Vin blanc pétillant d'apéritif très agréable ou s'accordant à merveille avec des salades de fruits, tartes ou sorbets.



### À conserver

À déguster jeune.



### Température de service

Servir à 7°C

