

JUSQU'À -15% SUR NOTRE SÉLECTION DE 55 VINS ET 14 FROMAGES
DU JEUDI 14 SEPTEMBRE AU SAMEDI 21 OCTOBRE

Fête des vins et des fromages d'automne



Une sélection de 55 vins variée, engagée et accessible

DU JEUDI 14 SEPTEMBRE AU SAMEDI 21 OCTOBRE*



Soirées à thèmes Accords mets et vins originaux

NOUVEAUTÉ ! Cette année, nous vous proposons de découvrir notre sélection de 55 vins et 14 fromages bio à travers des soirées à thèmes durant lesquelles Mathias, notre caviste, vous présentera des accords mets et vins originaux, gourmets et gourmands.

5€ par personne et par soirée, inscription obligatoire en caisse

Fromages de nos terroirs Prolongation de l'été avec des fromages de France et de Méditerranée associés à des vins frais et réconfortants	Vendredi 15 septembre de 19h30 à 21h	Fenouil Université
Intensité du chocolat Découverte du péché mignon de notre caviste : l'association étonnamment gourmande des chocolats et des vins	Vendredi 22 septembre de 19h30 à 21h	Fenouil République
Plateau de charcuterie Saucisse sèche et chorizo, jambon, boudin, pâté et rillettes préparés et sélectionnés par Christophe, notre boucher-traiteur	Vendredi 29 septembre de 19h à 20h30	Fenouil Antarès
Entre mer et vigne Mariage des produits de la mer (poissons fumés et cuisinés, tartinades végétales, algues) et des vins pour profiter d'un bol d'air marin	Vendredi 13 octobre de 19h30 à 21h	Fenouil Atlantides
Apéro dînatoire gourmet Tartinades végétales d'oléagineux et de légumes pour un moment convivial et gourmand (de bonnes idées pour les fêtes de fin d'année !)	Vendredi 20 octobre de 19h30 à 21h	Fenouil Allonnes

Pour vous guider dans ce catalogue :

- ✓ Sans sulfites ajoutés
- ✓ Vin nature
- ✓ Collecte pour réemploi



Pratiques viticoles répondant au cahier des charges bio et biodynamique afin de préserver la vie du sol et stimuler les capacités de défense de la plante.



Nos vins et nos fromages préférés !

Soirée festive Saucisses et lentilles

L'équipe du Fenouil Sargé vous donne rendez-vous pour sa traditionnelle soirée festive !

Autour d'une bonne marmite de saucisses et de lentilles, nos spécialistes des vins vous présenteront l'intégralité de notre sélection : 18 vins blancs, 35 vins rouges et 2 vins pétillants, ainsi que 14 fromages de vache, de chèvre et de brebis en quantités limitées.

Vendredi 6 octobre de 19h à 21h au Fenouil Sargé.

Soirée gratuite, sans inscription





Vallée de la Loire



Coup de cœur

AOC ANJOU

Le Vent dans les Saules

Domaine du Pas Saint-Martin
2022

Vin plein, équilibré et fruité à la minéralité et à la profondeur soutenues, bouche qui évolue sur un registre salin

Chenin

Apéritif, volaille à la crème, fromage à pâte pressée

	9,99 €		56,94 €
x 1	soit 13,32 €/l	x 6	soit 12,65 €/l



DOMAINE DU PAS SAINT-MARTIN



AOC COTEAUX-DU-LOIR

Coteaux-du-Loir

Domaine Gigou
2022

Nez frais, très floral, notes d'agrumes en fin de bouche, belle acidité avec de la rondeur

Chenin

Apéritif, charcuterie, entrée froide, crustacés

	9,59 €		54,66 €
x 1	soit 12,79 €/l	x 6	soit 12,15 €/l



AOC JASNIÈRES

Jus de Terre

Domaine Gigou
2022

Vin vif doté d'une belle acidité naturelle, excellent équilibre entre cette dernière et les sucres résiduels

Chenin

Charcuterie, crustacés, entrée de poisson, fromage sec

	10,59 €		60,36 €
x 1	soit 14,12 €/l	x 6	soit 13,41 €/l



AOC COTEAUX-DU-LAYON

Coteaux du Layon

Domaine du Massereau
2021

Douceur fruitée, longue persistance aromatique portée par des notes de fruits secs, bouche ronde et pleine, presque onctueuse

Chenin

Apéritif, fromage fort

	10,15 €		57,86 €
x 1	soit 13,53 €/l	x 6	soit 12,86 €/l



AOC VOUVRAY

Les Calcaires

Domaine de la Rouletière
2022

Vin sec complexe et gastronomique, bouche longue avec des saveurs d'agrumes et de noisettes grillées

Chenin

Asperges rôties au beurre, poularde rôtie, fromage de chèvre

	13,15 €		74,96 €
x 1	soit 17,53 €/l	x 6	soit 16,66 €/l



AOP COTEAUX-DU-VENDÔMOIS

Vieilles Vignes



Domaine Patrice Colin
2022

Nez riche de pomme au four, bouche minérale et onctueuse sur des fruits très mûrs, notes de prunes et d'épices

Chenin

Viande blanche, poisson en sauce, coquilles Saint-Jacques, fromage

	11,45 €		65,27 €
x 1	soit 15,27 € / l	x 6	soit 14,50 € / l



AOP COTEAUX-DU-VENDÔMOIS

Pierre François



Domaine Patrice Colin
2022

Nez fruité, épicé et fin, bouche équilibrée, soyeuse et structurée

Pinot noir, Gamay, Cabernet-Franc

Entrée, charcuterie, viande blanche, plats épicés

	8,09 €		46,11 €
x 1	soit 10,79 € / l	x 6	soit 10,25 € / l



AOP COTEAUX-DU-VENDÔMOIS

Les Vignes d'Émilien



Domaine Patrice Colin
2022

Nez épicé, bouche équilibrée avec une belle finesse et une finale harmonieuse

Pineau d'Aunis

Gibier, agneau, plats relevés

	11,45 €		65,27 €
x 1	soit 15,27 € / l	x 6	soit 14,50 € / l



AOC SANCERRE

Les Caillottes

Domaine Dauny
2022

Vin frais et fruité qui se consomme jeune pour la fraîcheur

Sauvignon

Poisson, huîtres, crustacés, crottin de chèvre

	15,05 €		85,79 €
x 1	soit 20,07 € / l	x 6	soit 19,06 € / l



AOC BOURGUEIL

L'Envol du Colibri

Abionysos
2021

Nez de fruits rouges, goût enrobé et charnu, bonne longueur en bouche

Cabernet-Franc

Gibier, côte de bœuf, roquefort

	8,89 €		50,67 €
x 1	soit 11,85 € / l	x 6	soit 11,26 € / l



AOC CÔTES-DU-FOREZ

Les Gourmets

Domaine Verdier Logel
2022

Nez fruité de fruits rouges et notes fumées, bouche souple et gouleyante

Gamay

Charcuterie, viande blanche, boudin aux pommes, fromage

	9,95 €		56,72 €
x 1	soit 13,27 € / l	x 6	soit 12,60 € / l



AOP CHEVERNY

Cuvée des Lyres



Domaine de Montcy
2022

Nez avec des notes d'acacia, attaque ronde, franche et généreuse avec des notes de fruits secs, finale souple et équilibrée

Sauvignon, Chardonnay

Apéritif, crudités, viande blanche, fromage

x 1 **11,45 €** soit 15,27 € / l

x 6 **65,27 €** soit 14,50 € / l



AOP CHEVERNY

Cuvée des Tisons



Domaine de Montcy
2021

Nez fumé et épicé, bouche fraîche, souple et ronde avec une finale longue, les arômes se retrouvent en bouche

Pinot noir, Gamay, Cot

Apéritif, charcuterie, viande grillée blanche et rouge

x 1 **11,49 €** soit 15,32 € / l

x 6 **65,49 €** soit 14,55 € / l



VDF ROUGE

L'Affreux Jojo

Geoffrey de Noël
2022

Notes de fruits rouges frais, vin riche

Cabernet-Franc

Cuisine légère, viande grillée

x 1 **10,59 €** soit 14,12 € / l

x 6 **60,36 €** soit 13,41 € / l



AOC TOURAINE

Brigrand Côt

Geoffrey de Noël
2021

Notes de poivre et de petits fruits rouges

Côt

Volaille

x 1 **10,95 €** soit 14,60 € / l

x 6 **62,42 €** soit 13,87 € / l



VDF ROUGE

La Vigne des Archambaults

Geoffrey de Noël
2019

Vin de gastronomie perlant sur les fruits noirs et la réglisse

Cabernet-Franc

Cuisine épicée

x 1 **12,65 €** soit 16,87 € / l

x 6 **72,11 €** soit 16,02 € / l



AOC CHINON

Les Folies

Geoffrey de Noël
2020

Vin de gastronomie sur la finesse, aux notes de petits fruits rouges à noyau

Cabernet-Franc

Petit gibier, couscous

x 1 **14,35 €** soit 19,13 € / l

x 6 **81,80 €** soit 18,18 € / l



DOMAINE DE NOÛEL



DOMAINE DU MORTIER

VDF ROUGE

Brain de Folie

Vin nature

Domaine du Mortier
2022



Cerise au nez, digeste en bouche

Grolleau, Cabernet

Charcuterie, hachis parmentier, gratin de courges

	10,45 €		59,57 €
x 1	soit 13,93 € / l	x 6	soit 13,24 € / l

AOC SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Les Sables

Vin nature

Domaine du Mortier
2022



Vin souple, léger et très fruité, sur des arômes de petits fruits rouges avec des tannins soyeux et ronds

Cabernet-Franc

Poisson, volaille, plats végétariens

	11,79 €		67,20 €
x 1	soit 15,72 € / l	x 6	soit 14,93 € / l

VDF BLANC

Le Bruit des Glaçons

Domaine de l'Oubliée
2022



Vin sec, simple et gourmand

Chenin

Apéritif, déjeuner léger

	11,79 €		67,20 €
x 1	soit 15,72 € / l	x 6	soit 14,93 € / l

AOP BOURGUEIL

Merci la Vie

Domaine de l'Oubliée
2022



Vin très fruité et frais, avec des notes de fruits rouges et des tannins fins et élégants

Cabernet-Franc

Charcuterie, poulet rôti, viande grillée, saint-nectaire

	10,25 €		58,43 €
x 1	soit 13,67 € / l	x 6	soit 12,98 € / l

AOP BOURGUEIL

Notre Histoire

Domaine de l'Oubliée
2021



Nez qui oscille entre des notes de mûre, de violette et de beau végétal, bouche ronde avec une trame tannique fine et veloutée

Cabernet-Franc

Plats cuisinés, plats traditionnels, gigot ou tajine d'agneau, rôti de veau,

	13,15 €		74,96 €
x 1	soit 17,53 € / l	x 6	soit 16,66 € / l

AOC SANCERRE

Pynoz

Domaine Dauny
2022



Vin sec et léger

Pinot noir

Viande blanche, gibier à plumes, poisson, fromage

	16,05 €		91,49 €
x 1	soit 21,40 € / l	x 6	soit 20,33 € / l



Bourgogne



AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ

Aligoté

Domaine Patrick Hudelot
2022

Vin très frais, notes de fruits et de fleurs blanches

Aligoté

Charcuterie, fruits de mer, andouillette, quiche aux poireaux, fromage de chèvre

x 1 **11,89 €** soit 15,85 €/l x 6 **67,77 €** soit 15,06 €/l



AOC VIRÉ-CLESSÉ

Viré-Clessé

Domaine du Mont-Épin
2022

Notes boisées bien fondues et touches de noisettes, bouche riche et puissante

Chardonnay

Viande et poisson en sauce blanche, crustacés, fromage de chèvre, camembert

x 1 **14,49 €** soit 19,32 €/l x 6 **82,59 €** soit 18,35 €/l



AOC POUILLY FUISSÉ

Maison du Villard



Château de Lavernette
2020

Nez intense de fruits avec des notes d'abricot et de pamplemousse, palais épicé porté par des notes de thym, belle acidité

Chardonnay

Apéritif, légumes verts, poisson blanc grillé, crabe, poulet sauté, fromage de chèvre

x 1 **24,29 €** soit 32,39 €/l x 6 **138,45 €** soit 30,77 €/l



AOC BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS

Hautes-Côtes-de-Nuits

Domaine Patrick Hudelot
2021

Vin harmonieux et bien équilibré, tannins soyeux et arômes de fruits rouges

Pinot noir

Charcuterie, viande blanche, boudin aux pommes, fromage

x 1 **15,49 €** soit 20,65 €/l x 6 **88,29 €** soit 19,62 €/l



Beaujolais



Coup de cœur

AOC BEAUJOLAIS RÉGNIÉ

Chamodière



Domaine des Capréoles
2022

Nez fruité, racé, arômes de fruits rouges, bouche riche et charnue, tannins soyeux

Gamay

Apéritif, charcuterie, huîtres, viande rouge grillée, poulet rôti, comté, brie de Meaux

x 1 **13,99 €** soit 18,65 €/l x 6 **79,74 €** soit 17,72 €/l



DOMAINE DES CAPRÉOLES



Alsace



AOP RIESLING

Riesling



Domaine Baumann Zigel
2022

Vin sec et racé, harmonie parfaite, bouquet d'une extrême finesse et fraîcheur

Riesling

Poisson meunière, grillé ou poché, fruits de mer, choucroute, volaille, fromage frais

	12,55 €		71,54 €
x 1	soit 16,73 €/l	x 6	soit 15,90 €/l



AOP GEWURZTRAMINER

Gewurztraminer



Domaine Baumann Zigel
2022

Puissant et corsé, sur un nez de mangue, bouche suave, souple et racée

Gewurztraminer

Apéritif, poisson fumé, cuisine indienne et asiatique, gibier aux fruits, fromage fort

	13,09 €		74,61 €
x 1	soit 17,45 €/l	x 6	soit 16,58 €/l



Vallée du Rhône



AOC COSTIÈRES-DE-NÎMES

Un Amour de Syrah

Réemploi



Château de Beaubois
2022

Croquant gourmand et fruité sur le poivre blanc et les fruits rouges

Syrah

Comté, cantal

	6,95 €		39,62 €
x 1	soit 9,27 €/l	x 6	soit 8,80 €/l



AOC CÔTES-DU-RHÔNE

Métamorphose

Cave coopérative de Cairanne
2021

Vin jeune et concentré, nez de fruits rouges et de violette, belle structure en bouche, riche et complexe

Grenache, Syrah, Carignan

Viande en sauce, risotto, dessert au chocolat, fromage à pâte molle

	7,89 €		44,97 €
x 1	soit 10,52 €/l	x 6	soit 9,99 €/l



AOC CÔTES-DU-RHÔNE

Tout un Style

Domaine Corinne Depeyre
2022

Nez intense fruité et floral, notes d'épices, beaucoup de fraîcheur et de souplesse

Grenache, Syrah, Carignan

Pizza, grillade, viande blanche, plats cuisinés, comté, fourme d'Ambert

	9,69 €		55,23 €
x 1	soit 12,92 €/l	x 6	soit 12,27 €/l

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES
CAIRANNE

La Cigarette

Domaine de Dionysos
2020

- Nez et bouche de fruits noirs et d'épices, belle structure, tannins soyeux et volume en bouche
- Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan
- Viande rouge, fromage fort

	10,89 €		62,07 €
x 1	soit 14,52 €/l	x 6	soit 13,79 €/l



AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES
UCHAUX



Garance

Domaine La Cabotte
2020

- Nez complexe de fruits frais et de réglisse, bouche puissante épicée, bel équilibre et touche de minéralité, tannins mûrs et racés
- Syrah, Grenache, Mourvèdre
- Gibier à plumes, agneau, poisson grillé, fromage de brebis, chèvre frais, camembert

	12,99 €		74,04 €
x 1	soit 17,32 €/l	x 6	soit 16,45 €/l



Bordeaux

AOC CÔTES-DE-BOURG

Château Pillot

Château Pillot
2020

- Bouche fraîche portée par des tannins souples qui laissent une finale gourmande aux notes de mûres
- Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec
- Plats en sauce, gibier à plumes, fromage à pâte molle

	6,55 €		37,34 €
x 1	soit 8,73 €/l	x 6	soit 8,30 €/l



AOP BORDEAUX



Glou-glou

Vignobles Famille Cassy Laurent
2022

- Nez floral et fruité, bouche aux arômes de framboise et de cassis, bel équilibre entre l'acidité et la fraîcheur, tannins doux
- Cabernet-Franc
- Charcuterie, barbecue, pizza, fromage à pâte molle, dessert

	7,09 €		40,41 €
x 1	soit 9,45 €/l	x 6	soit 8,98 €/l



AOP BORDEAUX

Sans sulfites ajoutés



La Cuvée de nos Pères

Château Chillac
2022

- Puissant en bouche, palais tapissé de fruits noirs (cassis et myrtille), notes poivrées et côté très gourmand
- Cabernet-Sauvignon, Malbec
- Viande rouge, gibier, plats du monde, dessert au chocolat, camembert, reblochon

	10,95 €		62,42 €
x 1	soit 14,60 €/l	x 6	soit 13,87 €/l



AOC SAINT-ÉMILION

Baies de Bernateau

Château Bernateau
2019

- Vin séduisant aux arômes de fruits noirs intenses (prune et mûre), notes poivrées et fumées, tannins fondus
- Merlot, Cabernet-Franc
- Grillade, tapas, charcuterie, pâtes, pizza, tomme de brebis, comté

	16,59 €		94,56 €
x 1	soit 22,12 €/l	x 6	soit 21,01 €/l





AOC JURANÇON

Château Lapuyade



Clos Marie-Louise
2020

- Bouche de fruits exotiques mêlés de nuances grillées, très belle persistance en fin de bouche
- Gros Manseng, petit Manseng
- Apéritif, saumon fumé, plats sucrés-salés, fromage de chèvre

	10,39 €		59,22 €
x 1	soit 13,85 €/l	x 6	soit 13,16 €/l



CLOS MARIE-LOUISE



Coup de cœur

AOC CÔTES-DE-DURAS

La Pie Colette



Vignobles Le Bihan
2019

- Bouche ample et fraîche sur des notes de réglisse et de gentiane, finale longue et équilibrée
- Sémillon, Sauvignon, Chenin
- Apéritif, tartare de saumon, maquereau à la moutarde, poulet à la bière, risotto de fruits de mer, beaufort jeune

	11,89 €		67,77 €
x 1	soit 15,85 €/l	x 6	soit 15,06 €/l



Coup de cœur

AOC CÔTES-DU-MARMAINDAIS

Arradim

Clos Cavenac
2022

- Nez fruité et fleuri, bouche fruitée et équilibrée sans tannins
- Cabernet-Franc, Merlot
- Pot-au-feu, plats épicés, fromage de chèvre sec

	8,59 €		48,98 €
x 1	soit 11,46 €/l	x 6	soit 10,88 €/l



Coup de cœur

AOC CÔTES-DE-DURAS

L'Aimé Chai



Vignobles Le Bihan
2019

- Nez de fruits rouges (groseilles et airelles), bouche fraîche très digeste avec des tannins fins, finale fondue
- Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec, Cabernet-Franc
- Charcuterie, grillade, ragoût mijoté, saucisse de Toulouse aux lentilles, gésiers

	9,29 €		52,95 €
x 1	soit 12,39 €/l	x 6	soit 11,77 €/l



Coup de cœur

VDF ROUGE

Fruit

☑ Sans sulfites ajoutés



Domaine Le Jonc Blanc
2020

- Vin rouge charmeur sur le fruit, bouche épicée pourvue d'une belle matière qui conserve du croquant
- Merlot, Cabernet-Sauvignon
- Coquillages, poisson, volaille, fromage de chèvre sec

	11,49 €		65,49 €
x 1	soit 15,32 €/l	x 6	soit 14,55 €/l



Provence



VDF BLANC

Le blanc

Sans sulfites ajoutés



Domaine de l'Anchois
2022

Attaque en bouche légèrement citronnée, accents de jasmin et de fruits d'été, milieu de bouche beurré et finale saline

Savagnin rosé, Muscat d'Alexandrie blanc, Muscat de Hambourg noir

Plats exotiques : curry, tajine de poulet, nems, charlotte à la mangue

	11,49 €		65,49 €
x 1	soit 15,32 € / l	x 6	soit 14,55 € / l



IGP ALPILLES

Émotion

Domaine du Val de l'Oule
2020

Nez de fruits rouges, bouche bien structurée avec une belle longueur et un joli volume de fruits rouges

Merlot, Syrah, Grenache

Viande rouge et blanche, plats sucrés-salés, fromage à pâte dure

	6,49 €		36,99 €
x 1	soit 8,65 € / l	x 6	soit 8,22 € / l



Languedoc-Roussillon



VIN BLANC

Élégance

Domaines Auriol
2022

Vin élégant au nez d'abricot et de litchi, bouche grasse et équilibrée

Viognier

Asperges, poisson en sauce, huîtres, viande blanche en sauce, fromage de chèvre

	6,89 €		39,27 €
x 1	soit 9,19 € / l	x 6	soit 8,73 € / l



VIN PÉTILLANT

Pet Nat Sau-Co

Famille Fabre
2022

Croquant de poire et de fruits à chair blanche, frais et minéral, finale généreuse

Sauvignon, Colombar

Apéritif, tartare, avocat, saumon, fruits poêlés, lemon curd, tarte tatin, comté

	8,89 €		50,67 €
x 1	soit 11,85 € / l	x 6	soit 11,26 € / l



AOC LANGUEDOC

Le Temps des Gitans

Mas de Janiny
2022

Légères arômes de fruits noirs et d'écorces d'agrumes, bouche souple et veloutée, belle expression fruitée, tannins fondus

Carignan

Apéritif, viande rouge, agneau, fromage à pâte molle

	5,59 €		31,86 €
x 1	soit 7,45 € / l	x 6	soit 7,08 € / l



IGP CALADOC

Les Amants

Réemploi

Domaine Romanissa
2022

Nez de garrigue méditerranéenne, bouche appétissante et gourmande qui a du caractère et de l'élégance

Caladoc

Omelette aux herbes, plancha de viande, poulet rôti, agneau, roquefort, camembert

	5,75 €		32,78 €
x 1	soit 7,67 € / l	x 6	soit 7,28 € / l



VIN ROUGE

Hérisson Nat' Rouge

☑ Sans sulfites ajoutés

☑ Réemploi



Vignobles Jacques Frelin
2022

Nez complexe de fruits noirs et d'épices, bouche ample aux tannins soyeux

Merlot

Veau à la sauge, burger végétarien, fromage de vache à pâte molle

	7,49 €		42,69 €
x 1	soit 9,99 € / l	x 6	soit 9,49 € / l



IGP CÔTES-DE-THONGUE

Le Manpôt

Domaine de Bassac
2021

Boisage bien fondu et discret qui apporte de la complexité

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet-Franc

Porc grillé, veau et légumes grillés, saumon grillé, camembert

	7,99 €		45,54 €
x 1	soit 10,65 € / l	x 6	soit 10,12 € / l



VIN ROUGE

Le Champ des Possibles

☑ Réemploi



Domaine Ortola
2022

Vin fruité avec des tannins soyeux, attaque sur le fruit rouge et belle longueur pleine de fraîcheur

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Apéritif, osso bucco de veau, tian de légumes, brie, saint-nectaire

	8,25 €		47,03 €
x 1	soit 11,00 € / l	x 6	soit 10,45 € / l



AOC PIC-SAINT-LOUP

le Lorient



Domaine Foulaquier
2020

Nez très ouvert de fruit noir et de garrigue, équilibre entre gourmandise du sud et fraîcheur du nord, finale poivrée

Grenache, Syrah

Plats méditerranéens

	19,49 €		111,09 €
x 1	soit 25,99 € / l	x 6	soit 24,69 € / l



COOPERATIVA ORSOGNA



Italie

DOP MALVASIA

☑ Sans sulfites ajoutés

Ancestrale



Olearia Vinicola Orsoigna
2022

Vin riche et texturé avec des notes d'abricot sec, de gingembre et d'écorce d'orange, bouche crémeuse et bulles persistantes

Malvasia

Apéritif, poisson cru, risotto, coquillage, fromage affiné

	9,45 €		53,87 €
x 1	soit 12,60 € / l	x 6	soit 11,97 € / l



Une sélection de 14 fromages de caractère et de convictions

DU JEUDI 14 SEPTEMBRE AU SAMEDI 21 OCTOBRE*



Cette année, à l'occasion de notre Fête des vins et des fromages d'automne, nous vous proposons de découvrir **9 fromages de vache, de brebis et de chèvre disponibles en quantités limitées**, dont trois coups de cœur locaux : la tomme Samare de la Ferme du Frêne, le Val d'Or de la Ferme du Val Primbert et la tomme à l'anis du GAEC de la Basse Beuvrie.



LAIT DE VACHE PASTEURISÉ 25 % MG

Crèmeux d'Anjou

- Pâte molle affinée 7 jours
- Texture souple
- Notes riches et lactées de camembert
- En plateau, en cuisine

Vin rouge fruité AOC Beaujolais Régnié "Chamodière" ou cidre brut

Prix hors promo	Prix promo
Lot exceptionnel	5,90 € /pièce

Fondée en 1979, la maison Gaborit travaille un lait bio de qualité exceptionnelle produit par des éleveurs locaux de vaches Jersiaises, de chèvres et de brebis.



LAIT DE VACHE PASTEURISÉ 27 % MG

Queso Tetilla

- Pâte molle affinée 9 jours
- Texture moelleuse et très crémeuse
- Arôme doux de beurre
- En sandwich, fondu, en plateau

Vin blanc sec et aromatique ou bière blonde légère

Prix hors promo	Prix promo
Lot exceptionnel	16,90 € /kg

Depuis 1980, la coopérative Cobizeda regroupe plus de 150 fermes de Galice. Le "queixo tetilla" bénéficie d'une AOP depuis 1996 et tire son nom de sa forme caractéristique de sein.



LAIT DE VACHE CRU 30 % MG

Tommette au vin blanc

- Pâte molle affinée 5 semaines
- Texture onctueuse et fondante
- Goût de raisin frais et de lait
- En plateau

Vin blanc sec Chardonnay, vin rouge léger Côte Roannaise ou bière blonde

Prix hors promo	Prix promo
Lot exceptionnel	19,90 € /kg

Le lait des 40 vaches de la Ferme du Bessy à Cordelle est collecté et transformé par la Laiterie de la Côte Roannaise.



Coup de cœur

LAIT DE VACHE CRU

Tomme Samare

- Pâte pressée non cuite affinée 2 mois
- Texture souple
- Saveur légèrement fruitée
- En plateau

Vin rouge avec du corps AOP Bourgueil "Merci la Vie"

Prix hors promo	Prix promo
23,90 € /kg	21,50 € /kg

La Ferme du Frêne est une ferme familiale reprise par Lucie (fromagerie) qui a récemment ouvert ses portes à Maxime (maraîchage) au Lude.



LAIT DE VACHE PASTEURISÉ 29 % MG

Mimolette demi-vieille

- Pâte pressée non cuite affinée 6 mois
- Texture fondante
- Léger goût de noisette
- En plateau, en gratin, en salade



Vin rouge AOC Costières-de-Nîmes "Amour de Syrah" ou Bordeaux "Glou-glou"

Prix hors promo	Prix promo
Lot exceptionnel	19,90 € /kg

La fabrication de la mimolette est une tradition vieille de plusieurs décennies au sein de la fromagerie d'Isigny-Sainte-Mère, qui est même à l'origine du cahier des charges du Label Rouge.



LAIT DE VACHE CRU 29 % MG

Grana Padano

- Pâte pressée cuite affinée 24 mois
- Texture finement granuleuse
- Goût persistant et fruité
- Râpé ou taillé en copeaux, en plateau



Vin rouge IGP Côtes-de-Thoungue "Le Manpôt"

Prix hors promo	Prix promo
Lot exceptionnel	29,95 € /kg

Tomasoni est l'une des plus petites fromageries du Consortium du Grana Padano, une entreprise familiale qui collecte et transforme le lait de trois fermes voisines au Nord de l'Italie.



LAIT DE BREBIS CRU

Val d'Or

- Pâte molle affinée 1 mois
- Texture fondante, presque coulante
- Saveur délicatement boisée
- En plateau, fondu en cuisine



Vin rouge fruité Saint Nicolas de Bourgueil "Les Sables" w

Prix hors promo	Prix promo
32,90 € /kg	29,90 € /kg

L'exploitation laitière et fromagère de 150 hectares du Val Primbert se trouve au cœur de la vallée du Perche, nichée dans un superbe vallon entouré de pâtures.



LAIT DE BREBIS CRU 30 % MG

Lavort

- Pâte pressée non cuite affinée 7 mois
- Texture onctueuse
- Goût doux et fruité avec des notes boisées
- En plateau



Vin blanc léger AOC Pouilly Fuissé "Maison du Villard" ou bière blonde

Prix hors promo	Prix promo
Lot exceptionnel	34,50 € /kg

Le lait provient de la Ferme des Janinots à Sail-les-Bains, qui regroupe 150 brebis de race Lacaune nourries au foin et à l'herbe, et il est transformé par la Laiterie de la Côte Roannaise.



LAIT DE CHÈVRE CRU

Tommette à l'anis

- Pâte pressée non cuite affinée 3 semaines
- Texture moelleuse et friable
- Saveur fraîche et longue en bouche
- En plateau, dans une salade



Vin blanc fruité AOC Coteaux du Layon du Domaine de Massereau

Prix hors promo	Prix promo
36,90 € /kg	32,90 € /kg

Les 50 chèvres Alpines du GAEC de la Basse Beuvrie profitent de 35 hectares de champs et leur alimentation est composée d'herbe et de céréales riches en protéines.

À ces 9 lots exceptionnels s'ajoutent 5 classiques de nos rayons, également en promotion jusqu'au samedi 21 octobre : le comté mûr AOP affiné 12 mois, le bleu de Savoie, le roquefort AOP, la tomme d'Estaing et la tomme de chèvre Gaborit.

Bon de commande à remettre en magasin

Commande à préparer pour le* :/...../2023

*Informations obligatoires

Nom* : N° de sociétaire :

Prénom* : N° de téléphone* :

Désignation	Promo unité	Quantité bouteilles	Promo carton	Quantité cartons
VALLÉE DE LA LOIRE				
AOC Anjou <i>Le Vent dans les Saules</i>	9,99 €		56,94 €	
AOC Coteaux du Loir	9,59 €		54,66 €	
AOC Jasnières <i>Jus de Terre</i>	10,59 €		60,36 €	
AOC Coteaux-du-Layon	10,15 €		57,86 €	
AOC Vouvray <i>Les Calcaires</i>	13,15 €		74,96 €	
AOP Coteaux-du-Vendômois <i>Vieilles Vignes</i>	11,45 €		65,27 €	
AOP Coteaux-du-Vendômois <i>Pierre François</i>	8,09 €		46,11 €	
AOP Coteaux-du-Vendômois <i>Les Vignes d'Émilien</i>	11,45 €		65,27 €	
AOC Sancerre <i>Les Caillottes</i>	15,05 €		85,79 €	
AOC Bourgueil <i>L'Envol du Colibri</i>	8,89 €		50,67 €	
AOC Côtes-du-Forez <i>Les Gourmets</i>	9,95 €		56,72 €	
AOP Cheverny <i>Cuvée des Lyres</i>	11,45 €		65,27 €	
AOP Cheverny <i>Cuvée des Tisons</i>	11,49 €		65,49 €	
VDF rouge <i>L'Affreux Jojo</i>	10,59 €		60,36 €	
AOC Touraine <i>Brigand Côt</i>	10,95 €		62,42 €	
VDF rouge <i>La Vigne des Archambaults</i>	12,65 €		72,11 €	
AOC Chinon <i>Les Folies</i>	14,35 €		81,80 €	
VDF rouge <i>Brain de Folie</i>	10,45 €		59,57 €	
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil <i>Les Sables</i>	11,79 €		67,20 €	
VDF blanc <i>Le Bruit des Glaçons</i>	11,79 €		67,20 €	
AOP Bourgueil <i>Merci la Vie</i>	10,25 €		58,43 €	
AOP Bourgueil <i>Notre Histoire</i>	13,15 €		74,96 €	
AOC Sancerre <i>Pynoz</i>	16,05 €		91,49 €	
BOURGOGNE				
AOC Bourgogne Aligoté	11,89 €		67,77 €	
AOC Viré-Clessé	14,49 €		82,59 €	
AOC Pouilly Fuissé <i>Maison du Villard</i>	24,29 €		138,45 €	
AOC Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits	15,49 €		88,29 €	
BEAUJOLAIS				
AOC Beaujolais Régnié <i>Chamodière</i>	13,99 €		79,74 €	

Désignation	Promo unité	Quantité bouteilles	Promo carton	Quantité cartons
ALSACE				
AOP Riesling	12,55 €		71,54 €	
AOP Gewurztraminer	13,09 €		74,61 €	
VALLÉE DU RHÔNE				
AOC Costières-de-Nîmes <i>Un Amour de Syrah</i>	6,95 €		39,62 €	
AOC Côtes-du-Rhône <i>Métamorphose</i>	7,89 €		44,97 €	
AOC Côtes-du-Rhône <i>Tout un Style</i>	9,69 €		55,23 €	
AOC Côtes-du-Rhône Villages Cairanne <i>La Cigarette</i>	10,89 €		62,07 €	
AOC Côtes-du-Rhône Villages Uchaux <i>Garance</i>	12,99 €		74,04 €	
BORDEAUX				
AOC Côtes-de-Bourg <i>Château Pillot</i>	6,55 €		37,34 €	
AOP Bordeaux <i>Glou-glou</i>	7,09 €		40,41 €	
AOP Bordeaux <i>La Cuvée de nos Pères</i>	10,95 €		62,42 €	
AOC Saint-Émilion <i>Baies de Bernateau</i>	16,59 €		94,56 €	
SUD OUEST				
AOC Jurançon <i>Château Lapuyade</i>	10,39 €		59,22 €	
AOC Côtes-de-Duras <i>La Pie Colette</i>	11,89 €		67,77 €	
AOC Côtes-du-Marmandais <i>Arradim</i>	8,59 €		48,98 €	
AOC Côtes-de-Duras <i>L'Aimé Chai</i>	9,29 €		52,95 €	
VDF rouge <i>Fruit</i>	11,49 €		65,49 €	
PROVENCE				
VDF blanc <i>Le blanc</i>	11,49 €		65,49 €	
IGP Alpilles <i>Émotion</i>	6,49 €		36,99 €	
LANGUEDOC-ROUSSILLON				
Vin blanc <i>Élégance</i>	6,89 €		39,27 €	
Vin pétillant <i>Pet Nat Sau-Co</i>	8,89 €		50,67 €	
AOC Languedoc <i>Le Temps des Gitans</i>	5,59 €		31,86 €	
IGP Caladoc <i>Les Amants</i>	5,75 €		32,78 €	
Vin rouge <i>Hérisson Nat' Rouge</i>	7,49 €		42,69 €	
IGP Côtes-de-Thongue <i>Le Manpôt</i>	7,99 €		45,54 €	
Vin rouge <i>Le Champ des Possibles</i>	8,25 €		47,03 €	
AOC Pic-Saint-Loup <i>Le Lorient</i>	19,49 €		111,09 €	
ITALIE				
DOP Malvasia <i>Ancestrale</i>	9,45 €		53,87 €	



***Du 14/09 au 21/10/2023 sur une sélection de produits dédiés et dans la limite des stocks disponibles dans chaque magasin.** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. www.mangerbouger.fr
Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. Imprimé en 2000 exemplaires par l'Arbre aux Papiers sur du papier recyclé. Ne pas jeter sur la voie publique.