

Nouveautés !

De nombreuses NOUVEAUTÉS
en vins et fromages
+ Un large choix de **PRODUITS LOCAUX**

Passiez donc au magasin
1 rue Aimé Boussange
69004 Lyon

**FÊTE DES VINS
ET DES FROMAGES**
DU 9 AU 30 SEPTEMBRE

Votre magasin est heureux
de vous proposer une
REMISE DE 10%
pour l'achat d'un
carton de 6 bouteilles.

des animations, des dégustations,
des promotions à découvrir
CI-DESSOUS

BONNUS ! 1h de parking OFFERTES (SAP 100h) comme
pour tous les visiteurs sur l'ensemble de la semaine.

les ACTUS

DÉGUSTATIONS



PAPILLES GOURMANDES

Nous organisons des
dégustations tous les
mercredis, jeudis et
vendredis de 11h à 13h et
de 18h à 19h30 pendant
toute la durée de l'opération
(9 - 30 septembre).

ANIMATIONS ŒNOLOGIQUES



ET SI VOUS DÉVELOPIEZ VOTRE NEZ ?

C'est possible et c'est
ludique ! Venez donc
participer à nos animations
œnologiques avec un
sommelier le samedi 9
septembre et le samedi 23
septembre, toute la
journée.

REMISE 10% FROMAGES



DÉCOUVREZ UN LARGE CHOIX DE FROMAGES !

Une remise de 10% sera
faite en magasin sur une
large sélection de
fromages à la coupe
pendant tout le mois de
septembre.

Nous trouver

les PRODUITS

DES VINS LOCAUX



Vous n'aurez que l'embarras du choix !
Domaine Vogé / St Joseph + St Peray /
Cornas (07) ; Domaine des Amphores / St
Joseph / Chavanay (42) ; Caves de
Clairmont / Crozes Hermitage / Beaumont
(26) ; Stéphane Otheguy / Gamay + Pinot
+ St Joseph / Les Côtes d'Arej (38) ;
Domaine Proples / Côteaux du lyonnais
/ Taluyers (69) ; Le Bouc et la Treille /
Côteaux du lyonnais / Monts d'Or (69) ;
Balivet / Cerdon du Bugey / Menet (01) +
Un Bordeaux coup de coeur pour soutenir
une entreprise de moins de 3 salariés -
Vins au détail avec une fontaine : 5
choix de vins rouges et 1 vin blanc !

SÉLECTION FROMAGES



En vrac, ce sera l'occasion de goûter au
Talleggio (AOP Demeter), au Saint
Marcellin (AOP), au Charolais (AOP 250
gr) ou encore à l'Appenzeller doux !

Nous trouver

les VINS BIO, en 2 mots

LA CERTIFICATION



Des critères stricts de production et de
vinification : Pour être certifié Demeter,
un domaine agricole ou une entreprise
doit obligatoirement être certifié bio selon
le règlement européen en vigueur. S'y
ajoutent des critères stricts entre autres
sur l'utilisation de techniques
biodynamiques, de matières premières
certifiées Demeter, la capacité à bien
identifier les lots de produits Demeter des
lots de produits bio ainsi qu'un étiquetage
rigoureux.

LA BIODYNAMIE



En bref, le principe de la biodynamie
consiste à prendre en compte l'univers
dans sa globalité. Les biodynamistes
utilisent des préparations à base végétale,
minérale ou animale et planifient leurs
travaux en fonction des cycles lunaires,
des positions des constellations, mais
aussi du moment de la journée. Les vins
issus de l'agriculture biologique ou
biodynamique ne cessent d'être reconnus
pour leur qualité.

Pour nous contacter : contact@biocoopdugroscaillou.fr

Venez donc voir le magasin !
Biocoop du gros caillou
1 rue Aimé Boussange
69004 LYON
Tél. 04 37 40 87 75

NOS HORAIRES : du lundi au samedi de 9h00 à 19h30 en continu