



**Local**

2 minutes de lecture

## **Souhaiter la fête des pères comme il se doit avec la sélection caviste So.bio !**

Cette année, **notez bien dans vos agendas?**: le 3eme dimanche du mois de juin, soit le **dimanche 19 juin 2022**, on n'oublie pas, c'est «?la fête des pères?»?!

Et pour qu'elle soit inoubliable, So.bio vous aide à être au rendez-vous pour fêter comme il se doit celui qui est toujours là pour faire un peu de bricolage à la maison, ou pour vous déposer à la gare très tôt le matin, ou tout simplement pour partager une belle tablée de bons produits et vous parler du petit producteur qui les a réalisés... alors, pour les papas connaisseurs, bons vivants, engagés mais surtout généreux, So.bio vous ouvre sa cave pour une sélection de cadeaux 100% bio, local et surtout zéros défauts?!





# Le Gin Charentais Max&O , pour les papas tonic !

Réalisé à partir de baies de genièvre, graines de coriandre, racines d'angélique et agrumes, il est distillé en alambic en cuivre charentais, puis réduit avec l'eau pure de la source de Gensac-la-Pallue (en Charente aussi?!). D'ailleurs, son appellation London Dry Gin signifie que toutes les botaniques sont distillées dans l'alambic et qu'aucun élément artificiel (arôme ou colorant) ne peut être ajouté. Frais et estival, ce gin se déguste parfaitement en Gin tonic ou simplement en Dry martini pour mieux apprécier ses subtiles notes florales...



# N°21 Uby Byo Blanc Sec, un vin bio qui mettra tout le monde d'accord !

Récolté de nuit à maturité avec protection de la vendange et réalisé avec une macération pelliculaire puis fermenté à basse température, l'Uby Byo est le petit glouglou parfait au caractère rond et fruité au nez riche en agrumes (pamplemousse) et pêche blanche... L'ensemble se termine en bouche avec une belle vivacité qui se déguste aussi bien avec du poisson, crustacés ou en apéritif?! Et en bonus il est à prix doux chez So.bio en juin?!



# Rhum bio et fairtrade Ambré PAPAGAYO, pour les papas engagés !

C'est le pionnier des Rhums Bio dans le monde. Il nous vient du Paraguay (pays très peu présent dans le monde du rhum). Distillé à base de sucre de canne certifié biologique et cultivé par les locaux afin d'encourager l'industrie locale, ce rhum ambré sera idéal pour vos cocktails?: mojito, ti'punch, grog ou bien pour vos desserts tels que le baba au rhum, avec une saveur différente des autres rhums?: celle d'une conscience plus accomplie?!





| Château Maucoil



# Châteauneuf-du-Pape Tradition, le classique des grandes occasions

Situé dans le Vaucluse, le domaine s'étend sur 25 hectares de vignes en appellation Châteauneuf-du-Pape sur les communes de Châteauneuf du Pape, Orange et Sorgues. Depuis 2014 le Château Maucoil est certifié en Agriculture Biologique. Avec des cepages cinsault, grenache, mourvedre et bien sur Syrah, il est réalisé en vendanges manuelles par tris successifs et fermenter en cuve inox.

Le nez est assez fin révélant de jolies notes de fruits noirs et d'épices, laisse la place à une bouche charmeuse et soyeuse dans une belle harmonie. Une cuvée élégante qui ne pourra pas vous décevoir avec une viande rouge, ou accompagnant un menu de cuisine italienne...

Ce vin de garde pourra aussi pour les plus patients se déguster jusqu'en 2024.

## D'autres contenus

**qui pourraient vous intéresser**

Découvrez nos autres articles pépites et conseils bien-être

---

LOCAL



Lecture 7 minutes

• 13/05/2022

## Découvrez la vente en circuit court dans les magasins So.bio

[Lire l'article](#)



LOCAL

Lecture 7 minutes

• 12/05/2022

# Consommer frais et local pour votre santé et celle de la planète

[Lire l'article](#)