

A wooden table set with a cheese platter, radishes, and wine bottles. The cheese platter features various types of cheese, including a wedge of blue cheese, a round of soft cheese, and a wedge of hard cheese, along with nuts. A small bowl of radishes and green leaves sits in the foreground. Three wine bottles are visible: a tall dark one, a medium one with a light-colored label, and a shorter one with a white label. The background is a light-colored brick wall.

Du 8 avril au 4 mai 2024*

FÊTONS LES VINS ET FROMAGES DE **PRINTEMPS.**

* Fête des fromages jusqu'au 29 avril.
Fête des vins jusqu'au 4 mai.

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

biocoop

**DU
BON
SENS
ET RIEN
D'AUTRE**

LE PETIT MONDE DES VINS BIO



Encore minoritaire, le vignoble biologique suscite un intérêt croissant car aujourd'hui on peut être bio, faire du bon vin et avoir les pieds sur terre !

Plus de 112 000 hectares :

c'est la surface qu'occupent les vignobles cultivés en agriculture biologique (certifié bio ou en conversion) par plus de 8 000 exploitations en France, **soit 14 % du vignoble français.**

La Gironde, l'Hérault, le Gard et le Vaucluse

sont respectivement les principaux départements producteurs en nombre de viticulteurs et en surface conduite en bio.

Environ 40 % des vins bio français sont exportés.

La France, l'Italie et l'Espagne sont les 3 principaux pays producteurs de vins bio au monde.



QU'EST-CE QU'UN CHEZ BIOCOOP ? VIN BIO



Depuis 2012, le vin certifié bio doit respecter la réglementation européenne concernant la viticulture et la vinification mais comme toujours **Biocoop va plus loin, notamment sur les sulfites.**

Biocoop propose aujourd'hui des vins contenant des taux de sulfites **jusqu'à 2 fois inférieurs à la réglementation européenne.**

Teneur en sulfites maximale autorisée (en mg/L) par type de vin :

| Type de vin | Conventionnel | Bio UE | Demeter | Cahier des charges Biocoop |
|---|---------------|-----------|---------|-------------------------------------|
| Rouge sec (sucres < 5g/L) | 150 | 100 à 120 | 70 | 100 (90 à partir du millésime 2017) |
| Rouge (vin conventionnel, sucre > 5g/L - vin bio, sucre < 2g/L) | 200 | 170 | 70 | 150 |
| Blanc et Rosé sec (sucres < 2g/L) | 200 | 150 à 170 | 90 | 120 |
| Blanc et Rosé doux (sucres > 5g/L) (effervescent compris) | 250 | 220 | 130 | 210 |
| Moelleux / Liqueureux | 300/400 | 270/370 | 200 | 250/360 |



Et pour les amateurs de fromages :



Rendez-vous en page 31

pour découvrir une sélection variée et savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.



Nos vins en quelques mots

Demeter

Biodynamie : ensemble de 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.

Sans sulfite ajouté : aucun sulfite ajouté lors de l'élaboration du vin (de la culture de la vigne à sa conservation).



Bee Friendly : label européen qui encourage une agriculture responsable et engagée dans la protection des pollinisateurs. Plus de 2 000 agriculteurs sont formés dans toute la France et accompagnés sur une trentaine d'espèces : raisins, pommes, poires...

POUR + DE ZÉRO DÉCHET, DES VINS CONDITIONNÉS DANS DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI



Le réemploi : consigne non monétarisée qui permet de réutiliser l'emballage pour conditionner un produit identique ou similaire au produit.

Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Température de dégustation



Garde



Accords mets et vins



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

VINS ROUGES

Vin de France



4,55 € ~~5,10 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 6,07 € le litre
6,80 € hors promo

25,94 € ~~30,60 €~~

le carton de 6
Soit 5,76 € le litre

demeter



MOMENT SUSPENDU

Domaine Ortola

Syrah, Grenache, Carignan • 13,5°



Charnu et aromatique



16 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poisson grillé,
au four, ou en sauce,
fromage, fruits de mer,
viande blanche.
St Nectaire, brie.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Languedoc-
Roussillon



6,15 € ~~7,15 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 8,20 € le litre
9,53 € hors promo

35,06 € ~~42,90 €~~

le carton de 6
Soit 7,79 € le litre



IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin
Vignobles

Merlot • 13,5°



Charnu et aromatique



16 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viandes grillées
ou en sauce.
Plateaux de fromages.



Né aux arômes fruits noirs (cerise, pruneau). La bouche est gourmande et ample avec des notes d'amandes grillées et de vanille. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



~~7,25 €~~ ~~8,15 €~~

la bouteille de 75 cl
soit **9,67 €** le litre
~~10,87 €~~ hors promo

~~41,33 €~~ ~~48,90 €~~

le carton de 6
Soit **9,18 €** le litre

demeter



IGP CÔTES CATALANES LE CANON DU MARÉCHAL

Domaine Cazes

Syrah, Grenache • 12,5°



Charnu et
aromatique



18 °C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Planches de
charcuterie, volailles.
Fromage à pâte dure.

Bouche agréablement fruitée (cassis, framboise, cerise) avec de légères notes d'épices. Vin rond et gourmand. Depuis 1895, au cœur du Roussillon à Rivesaltes, entre Pyrénées et méditerranée, la Maison Cazes compte 220 hectares de vignes travaillées en bio et biodynamie.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Languedoc-
Roussillon



~~4,25 €~~ ~~4,70 €~~

la bouteille de **37,5 cl**
soit **11,33 €** le litre
~~12,53 €~~ hors promo

~~24,23 €~~ ~~28,20 €~~

le carton de 6
Soit **10,77 €** le litre

SANS
SULFITE
AJOUTÉ



IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin
Vignobles

Merlot • 13,5°



Charnu et
aromatique



16 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viandes grillées.
Plateaux de fromages.

Nez aux arômes fruits noirs (cerise, pruneau). La bouche est gourmande et ample avec des notes d'amandes grillées et de vanille. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

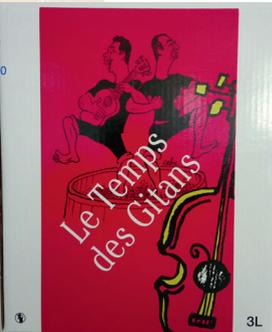
VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



16,99 € ~~19,20 €~~

le bib de 3 litres
soit 5,66 € le litre
~~6,40 €~~ hors promo



IGP PAYS D'HERAULT LE TEMPS DES GITANS

Les terres bio - Janiny

Carignan, Syrah, Grenache • 13°



Charnu et
aromatique



15 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie,
grillades, apéritif.
Fromage à pâte molle.

Un nez très évocateur de fruits noirs, aux notes de poivre fraîchement concassé. Robe dense aux reflets violines. La chair est riche sur de jolis tanins jouant les taquins en finale. Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Bordelais



4,25 € ~~5,67 €~~

la bouteille de 37,5 cl
soit 4,85 € le litre
~~6,67 €~~ hors promo

24,23 € ~~29,10 €~~

le carton de 6
Soit 5,38 € le litre



AOP BORDEAUX

Les coteaux de caris

Merlot, Cabernet-Franc • 13°



Léger et porté
sur le fruit



18 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viandes rouges, viandes
blanches, poissons, apéritif.
Fromage à pâte dure.

Vin agréable et bien équilibré. Arômes principaux de fruits rouges.



VINS ROUGES

Vallée
du Rhône



~~7,55 €~~
6,50 €

la bouteille de 75 cl
soit **8,67 €** le litre
~~10,07 €~~ hors promo

~~45,30 €~~
37,05 €

le carton de 6
Soit **8,23 €** le litre



AOP CÔTES DU RHÔNE GRAPPES D'ANTAN

Les vignerons
de Villedieu Buisson

Grenache, Syrah, Cinsault noir • 13,5°



Charnu et
aromatique



16 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges, gibiers.
Saint Marcellin.

Vin aux arômes de fruits rouges, d'épices fines et de réglisse. Créée en 1939, la cave coopérative des vignerons de Villedieu Buisson est située dans le canton de Vaison-la-Romaine, au milieu des collines de la vallée du Rhône. Trois de ses adhérents mettent au point les premières cuvées bio dès 1984.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Italie



~~7,55 €~~
6,50 €

la bouteille de 75 cl
soit **8,67 €** le litre
~~10,07 €~~ hors promo

~~45,30 €~~
37,05 €

le carton de 6
Soit **8,23 €** le litre



IGT NERO D'AVOLA

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Nero d'Avola • 13,5°



Charnu et
aromatique



16 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, entrées à base
de sauces tomates, viandes.
Fromage doux.

Couleur rouge amarante aux reflets rubis. Arômes chaleureux de cerises mûres, de griottes, de prunes, de confiture à l'alcool avec une douce veine épicée. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.

VINS ROUGES

Italie

16,75 € ~~18,57 €~~

le bib de 3 litres
soit 5,58 € le litre
~~6,19 €~~ hors promo



DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Montepulciano d'Abruzzo • 13,5°



Charnu et
aromatique



14 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie, viande grillée
et cuite au four, plats de
pâtes. Fromage doux.

Couleur rouge rubis impénétrable, le nez est intense de fruits rouges et de confiture de cerises noires, de légères notes de cacao et de grillé complètent son bouquet. La bouche est chaude, assez tannique, douce, intense, avec la finale typique d'amande. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs. Vin issu de raisin en biodynamie.

Italie

16,75 € ~~18,57 €~~

le bib de 3 litres
soit 5,58 € le litre
~~6,19 €~~ hors promo



IGT TERRE DI CHIETI PRIMITIVO

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Primitivo • 14°



Charnu et
aromatique



16 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie, viande grillée
et cuite au four,
plats de pâtes.
Fromage doux.

Vin à la robe rouge rubis, prunes, caroube et cerises au nez. En bouche, il est chaud, bien tannique, intense, avec une finale de confiture de fruits rouges. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs. Vin issu de raisin en biodynamie.



VINS BLANCS



Vin de France



~~4,55 €~~ ~~5,10 €~~

la bouteille de 75 cl
soit **6,07 €** le litre
~~6,80 €~~ hors promo

~~25,94 €~~ ~~30,60 €~~

le carton de 6
Soit **5,76 €** le litre

nouveau

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

MOMENT SUSPENDU

Domaine Ortola

Roussanne, Vermentino, Marsanne • 13°



Frais et fruité



11 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)

Accords mets et vins

Apéritif, poisson grillé,
au four, ou en sauce, fruits
de mer, viande blanche.
Fromage frais.

Nez floral, arômes de fruits blancs, frais, minéral, avec un bel équilibre acide. Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 hectares. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

demeter



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.

VINS BLANCS

IGP PAYS D'OC CHANT DE LA TERRE Famille Fabre

Chardonnay • 13°



Frais et fruité



12 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poisson, viande blanche, apéritif, plats végétariens, salades. Roquefort, cantal.

Nez aux fins arômes de noisettes, de pommes au four et de cannelle.

En 1982, Louis Fabre reprend la direction des domaines après des études d'ingénieur agronome et d'œnologie. Le savoir faire acquis depuis plusieurs générations lui permet d'être parmi les premiers vignerons français à se convertir à l'agriculture biologique.

IGP PAYS D'OC CHANT DE LA TERRE Famille Fabre

Vignier • 13,5°



Frais et fruité



12 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poulet aux morilles, gratin de coquille Saint-Jacques. Comté affiné.

Belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez puissant de bergamote, chèvrefeuille et menthe poivrée. Bouche abricotée, opulente avec des arômes de pêche de vigne. En 1982, Louis Fabre reprend la direction des domaines après des études d'ingénieur agronome et d'œnologie. Le savoir faire acquis depuis plusieurs générations lui permet d'être parmi les premiers vignerons français à se convertir à l'agriculture biologique.

Languedoc-
Roussillon



6,30 € ~~7,05 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 8,40 € le litre
~~9,40 €~~ hors promo

35,91 € ~~42,30 €~~

le carton de 6
Soit 7,98 € le litre



5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Languedoc-
Roussillon



6,30 € ~~7,05 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 8,40 € le litre
~~9,40 €~~ hors promo

35,91 € ~~42,30 €~~

le carton de 6
Soit 7,98 € le litre



VINS BLANCS

Languedoc-Roussillon



6,50 € ~~7,25 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 8,67 € le litre
~~9,67 €~~ hors promo

37,05 € ~~43,50 €~~

le carton de 6
Soit 8,25 € le litre



IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin
Vignobles

Chardonnay • 12,5°



Frais et fruité



8 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Coquilles St Jacques,
poisson, volaille, salade.

Languedoc-Roussillon



16,50 € ~~18,40 €~~

le bib de 3 litres
soit 5,50 € le litre
~~6,13 €~~ hors promo



IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin
Vignobles

Sauvignon blanc • 12,5°



Frais et fruité



8 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Volaille, grillade, poisson
citronné, couscous
végétarien.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Un nez de pommes vertes, de buis et d'agrumes, une robe jaune pâle aux reflets verts, une attaque franche dominée par les effluves d'agrumes un brin végétal en finale. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

VINS BLANCS

Vin de France



5,80 € ~~6,75 €~~

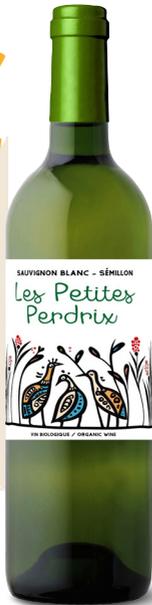
la bouteille de 75 cl
soit 7,73 € le litre
~~9,00 €~~ hors promo

33,06 € ~~40,50 €~~

le carton de 6
Soit 7,35 € le litre



5% de remise supplémentaire pour 6 bouteilles (même panachées)



LES PETITES PERDRIX

Guy Cuisset & fils

Sauvignon blanc, Sémillon • 12,5°



Frais et fruité



14 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Fruits de mer, salades, asperge, dessert aux fruits.

Nez fruité, arômes de fruits exotiques, de pêche et d'agrumes. Bouche ample, vineuse, avec une minéralité et un panel aromatique très large. Finale persistante et aromatique. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

Italie



6,50 € ~~7,50 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 8,67 € le litre
~~10,00 €~~ hors promo

37,05 € ~~45,00 €~~

le carton de 6
Soit 8,23 € le litre



IGT CHARDONNAY SAUVIGNON

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Chardonnay blanc,
Sauvignon blanc • 12,5°



Frais et fruité



11 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poisson cru, fruits de mer. Fromage frais.

Couleur jaune paille brillante avec des reflets verdâtres. Complexité aromatique avec des arômes floraux et des notes de pamplemousse, de fruit de la passion et de citronnelle. La douceur du Chardonnay et la fraîcheur du Sauvignon se rejoignent. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.



VINS ROSÉS



Vin de France



~~5,10€~~
4,55€

la bouteille de 75 cl
soit **6,07€** le litre
~~6,80€~~ hors promo

~~30,60€~~
25,94€

le carton de 6
Soit **5,76€** le litre

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

MOMENT SUSPENDU

Domaine Ortola

Grenache, Syrah • 13°



Léger, frais et
fruité



10 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, viande blanche,
grillade, légumes.
Fromage frais.

Vin avec des notes de petits fruits rouges et avec beaucoup de fraîcheur.

Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 hectares. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

demeter



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.

VINS ROSÉS

Languedoc-
Roussillon



6,80 € ~~7,70 €~~

la bouteille de 75 cl
soit **9,07 €** le litre

~~10,27 €~~ hors promo

38,76 € ~~46,20 €~~

le carton de 6
Soit **8,61 €** le litre



IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin
Vignobles

Grenache gris • 12,5°



Léger, frais et
fruité



10 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Turbot au beurre salé
et aux salicornes.
Fromage de chèvre.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Languedoc-
Roussillon



7,40 € ~~8,40 €~~

la bouteille de 75 cl
soit **9,87 €** le litre

~~11,20 €~~ hors promo

42,18 € ~~50,40 €~~

le carton de 6
Soit **9,37 €** le litre



IGP CÔTES DE THONGUE JE T'AIME

Domaine Bassac

Cinsault noir, Grenache noir • 12,5°



Structuré et
équilibré



8 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Côte de porc grillée, pizza
végétarienne, viande
blanche, salade composée,
tapas, légume.
Chèvre frais.

Robe de couleur pêche pâle. Nez de pêche de vigne, de fraise et de cannelle. La bouche est fraîche, longue et désaltérante. Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.



VINS ROSÉS

Provence



5,75 € ~~6,55 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 7,67 € le litre

~~8,73 €~~ hors promo

32,78 € ~~39,30 €~~

le carton de 6
Soit 7,28 € le litre



IGP VAR VÉNUS DE PINCHINAT

Domaine de Pinchinat

Grenache noir, Syrah noir,
Merlot noir • 13°



Léger, frais et fruité



12 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer,
poisson, charcuterie.
Fromage de chèvre.

Un rosé très séducteur et enjôleur à la robe rose pâle et brillante, avec des arômes de pêche blanche. Intense et flatteur. Bouche fraîche et équilibrée avec de la rondeur et de la longueur. Propriété familiale depuis déjà plus de deux siècles, le domaine de Pinchinat est situé au pied de la célèbre montagne Sainte-Victoire. Les sols du domaine, situés à une altitude de 280 mètres, sont favorables à une viticulture de qualité.

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

Provence



8,95 € ~~9,99 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 13,33 € le litre

~~8,73 €~~ hors promo

51,02 € ~~59,94 €~~

le carton de 6
Soit 11,34 € le litre



AOP COTEAUX AIX DE PROVENCE

Jacques Frelin
Vignobles

Grenache noir, Cinsault noir,
Syrah noir • 12,5°



Léger, frais et fruité



8 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Plats méridionaux,
grillade d'été, cuisine
méditerranéenne, sushis.
Cantal très jeune.

Nez vif et fruité de petits fruits noirs. Robe rose pâle. Bouche fraîche sans excès et pleine de finesse. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

VINS ROSÉS

Vin de France

5,70 € ~~6,65 €~~

la bouteille de 75 cl
soit 7,60 € le litre
8,67 € hors promo

32,49 € ~~39,00 €~~

le carton de 6
Soit 7,22 € le litre

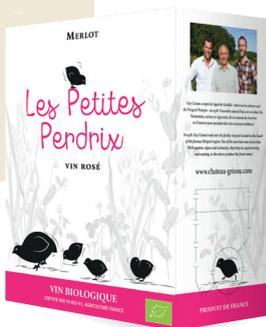


5% de remise supplémentaire pour 6 bouteilles (même panachées)

Vin de France

15,75 € ~~17,65 €~~

le bib de 3 litres
soit 5,25 € le litre
5,88 € hors promo



LES PETITES PERDRIX

Guy Cuisset & fils

Merlot noir • 13°



Léger, frais et fruité



12°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, crudités, grillade, risotto végétarien. Fromage de chèvre, Roquefort.

Arômes de fraises confites, de framboises et de fruits rouges. Bouche ample et vineuse, offrant une belle fraîcheur et une finale longue. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

LES PETITES PERDRIX

Guy Cuisset & fils

Merlot noir • 13°



Léger, frais et fruité



12°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, crudités, grillade, risotto végétarien. Fromage de chèvre, Roquefort.

Arômes de fraises confites, de framboises et de fruits rouges. Bouche ample et vineuse, offrant une belle fraîcheur et une finale longue. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.



VINS ROSÉS



Italie



~~7,50 €~~
6,50 €

la bouteille de 75 cl
soit **8,67 €** le litre
~~10,00 €~~ hors promo

~~45,00 €~~
37,05 €

le carton de 6
Soit **8,23 €** le litre

5% de remise
supplémentaire
pour 6 bouteilles
(même panachées)

IGT PINOT GRIGIO

Olearia Vitivinicola
Orsogna

Pinot gris • 13°



Frais et fruité



11 °C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Entrée légère, poisson,
plats d'été, viande.
Fromage doux.

L'originalité de ce vin réside dans la couleur naturellement rosée du raisin de cépage pinot grigio qui donne des airs de rosé à cette cuvée vinifiée en blanc. Bouquet intense, complexe et floral, avec des notes fruitées de baies rouges, comme la cerise et la cerise noire. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES



Pour constituer sa sélection de fromages, **Biocoop travaille en partenariat des groupements de producteurs, des éleveurs, des laiteries et des transformateurs.**



Producteur



Affinage



Caractéristiques

- Promotions du 9 au 29 avril 2024 -

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Haute-Savoie



23,99 € ~~26,25 €~~

le kilo

CŒUR DE SAVOIE



Fromagerie Chabert



8 mois



Pâte souple, goût légèrement salé, sans amertume aux saveurs très fruitées.

Richesse aromatique, texture fondante, saveurs fruitée... fabriqué au sein des fruitières depuis plus de 35 ans, le cœur de Savoie porte en lui le secret des alpages et promet de la gourmandise. De génération en génération, les Fruitières Chabert cultivent le goût du terroir, le respect du savoir-faire ancestral et la quête de l'authenticité tout en attachant une grande importance à la protection de la nature qui l'entoure.



À déguster

Idéal pour l'apéritif, les encas ou en fromage de plateau. S'accorde généralement avec un vin blanc de Savoie comme le Chignin-Bergeron.



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**



FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Doubs



25,99 € ~~28,14 €~~

le kilo

COMTÉ RÉSERVE AOP



Marcel Petite



12 mois



Riche et complexe.



Fromage confectionné à partir de lait de vaches montbéliardes nourries à l'herbe et au foin. Ce comté est confectionné par la maison Petite, créée par Marcel Petite qui amorça la conversion en bio des premières fruitières dès 1973.



À déguster

Fromage de plateau, ou de cuisine simple et généreuse (fondues, risottos, gratins...). S'accorde avec un vin rouge de la Vallée du Rhône (Vacqueras).



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Irlande



22,69€ ~~25,13€~~

le kilo

CASHEL BLUE



Cashel Farmhouse
Cheesemakers



3 à 5 mois minimum



Extra crémeux, goût riche e
complexe. Texture crémeus
et succulente.



À déguster

Fromage de plateau ou de cuisine
(gratin, fondu, dans un burger,
en salade...). S'accompagne
parfaitement avec des figues, des
poires ou des noix grillées. S'accorde
avec un vin de dessert délicat
ou un vin rouge léger.

Le Cashel Blue bio est le résultat d'une collaboration entre des producteurs laitiers irlandais réunis depuis 2012 et Cashel Farmhouse Cheesemakers. Il est fabriqué de façon saisonnière et avec une durée d'affinage plus longue que le cashel blue conventionnel. Il en résulte un fromage particulièrement riche et complexe qui séduit non seulement les amateurs de produits laitiers mais aussi les gourmets.

Auvergne
Rhône-Alpes



19,99€ ~~22,78€~~

le kilo

TOMETTE LÉGÈRE



Mons fromager



4 semaines



Croûte fleurie, pâte de
couleur ivoire. Texture
fondante et onctueuse,
goût très doux et léger.



À déguster

Fromage de plateau,
dans un croque-monsieur
ou sur une tartine chaude.
S'accorde avec un Bourgogne
Côtes d'Auxerre rouge.

Ce fromage au lait cru de vache a vu le jour pour la première fois en mars 2023. Il est confectionné par la famille Bonnefoi, dans leur ferme familiale. Aujourd'hui à la tête d'un cheptel d'une cinquantaine de vaches laitières, ils ont cherché à garantir la pérennité de l'exploitation grâce à une meilleure valorisation de leur lait avec la transformation fromagère.



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Savoie



25,99 € ~~28,90 €~~
le kilo



REBLOCHON DE SAVOIE AOP



Coopérative du Farto de Thônes



12 jours minimum



Tout en rondeur, couvert d'une fine mousse blanche. Croûte jaune safranée, léger goût de noisette.

L'origine du reblochon remonte au XIII^e siècle, dans les alpages des vallées de Thônes, par une maraude clandestine. Pour faire baisser une redevance basée sur le nombre de pots de lait, les propriétaires terriens fabriquaient du beurre et du fromage, denrées déduites de la dite redevance. La coopérative du Farto de Thônes, spécialisée dans l'affinage du reblochon fermier, regroupe aujourd'hui plus de 70 fromagers en Haute-Savoie.



À déguster

Fromage de plateau. S'accorde avec des vins de Savoie (Apremont, Roussette de Savoie, Chignin-Bergeron).

Pays-Bas



34,60 € le kilo

GOUDA JERSIAISE



De Mèkkerstee



12 mois



Pâte semi-dure, crémeux. Goût légèrement épicé.

Reconnaisable à la couleur jaune de sa pâte, le gouda jersiaise est plus onctueux et plus crémeux qu'un gouda classique grâce au lait des vaches jersiaises plus riche en matière grasse, en minéraux et en oligo-élément. De Mèkkerstee, entreprise familiale depuis plus de 20 ans, collecte et transforme le lait de 70 vaches jersiaises qui pâturent dans un parc naturel de forêts, de bruyères et de sable.



À déguster

Fromage de plateau ou de cuisine (foudu, sandwich...). S'accord avec des vins blancs secs (Pinot gris, Saumur...), un vin rouge (Médoc) mais aussi du moelleux, de l'effervescent ou même une bière ambrée.



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Nouvelle-Aquitaine



31,23 € ~~34,71 €~~

le kilo



OSSAU-IRATY AOP



Fromagerie des Bergers de Saint Michel



4 mois



Texture ferme et fondante, aux arômes fruités.



À déguster

Excellent fromage de plateau à déguster avec un Iroulégu, un Médoc ou un Cahors et une pointe de confiture de cerises noires. Peut également s'accompagner d'un vin blanc Iroulégu ou un Côtes du Roussillon.

Grèce



28,28 € le kilo

GRAVIERA FUMÉ



Société Belas, créée en 1927



3 mois



Texture semi-ferme, saveur douce avec un fumé assez marqué.



À déguster

Fromage de plateau, en cuisine (fondu, sandwich ou en salade). S'accorde avec un vin blanc sec (Sancerre ou Chardonnay) ou un vin rouge léger (Loire).



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.**

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Cévennes



2,39 € ~~2,65 €~~

la pièce de 60 gr
soit **39,83 €** le kilo
~~44,17 €~~ hors promo



PÉLARDON AOP



LafromageriedesCévennes,
créée en 1959



11 jours



Goûtdélicatetéquilibréavec
desarômesfloraux,caprins
et végétaux.



À déguster

Excellent fromage de plateau.
S'accorde avec un vin blanc sec
Côtes du Rhône Villages blanc,
un Languedoc blanc,
un Côtes de Provence blanc.

Tarn



4,99 € ~~5,86 €~~

la pièce de 155 gr
soit **32,19 €** le kilo
~~37,81 €~~ hors promo

PETITE ROUELLE CENDRÉE



Fromagerie Le Pic



7 jours



Fromage sans cœur mais
avec beaucoup de corps,
pâte fondante en
bouche.



À déguster

En fromage de plateau
(sortir 20 min à température ambiante avant dégustation).
Peut se consommer chaud agrémenté
de miel, en salade, tarte ou sur un toast.
S'accorde parfaitement avec du vin blanc
sec comme un bon Bourgogne blanc,
un Anjou blanc, un Reuilly blanc,
un Saint-Pourçain blanc ou
encore un Jasnnières.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

LA REMISE FIDÉLITÉ NE S'APPLIQUE PAS SUR CES TARIFS.

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION

DU 8 AVRIL AU 4 MAI 2024

DANS NOS QUATRE
MAGASINS

BIOCOOP CHOLET NORD

35 Avenue Edmond Michelet
49.300 CHOLET
02 41 70 74 14

BIOCOOP CHOLET SUD

12 Avenue de la Marne
49.300 CHOLET
02 41 64 37 80

BIOCOOP CHOLET OUEST

204 Avenue des Trois Provinces
49.300 CHOLET
02 41 70 08 70

BIOCOOP CHOLET SEVREMOINE

5 Rue Léonard de Vinci
49.450 Saint-André-de-la Marche
02 41 55 10 10

HORAIRES

Du lundi au samedi : 9h-19h

Boucheries-charcuteries-traiteurs
& poissonnerie : 9h-19h
fermé(s) le lundi

HORAIRES

Lundi : 15h-19h
Mardi, mercredi, jeudi :
9h30-13h / 15h-19h
vendredi & samedi : 9h30-19h

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération,
sauf mention spécifique pour certains produits.
www.mangerbouger.fr – Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits & légumes par jour.

 **L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.**

**Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :**

0 800 807 102  Service & appel
gratuits

**Retrouvez la liste
des magasins
Biocoop sur le site
www.biocoop.fr**

biocoop



Imprimé sur papier 100 % recyclé. BIOCOOP – Société Coopérative à forme anonyme à capital variable – 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris
SIRET 382 891 752 00216 – Code APE 4617A – RCS Paris 382 891 752 – Création : Altavia Cosmic - Crédits photographiques : Jean-Marc Pèchart,
iStock, DR. Imprimé en France, par Calligraphy Print.