

* Fête des fromages jusqu'au 7 octobre 2023. Fête des vins jusqu'au 14 octobre 2023. biocopp

BON SENS ET RIEN D'AUTRE

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



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 VIN BIO CHEZ BIOCOOP ?



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 inférieur à la règlementation européenne.

Teneur en sulfites maximale autorisée (en mq/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 / Liquoreux	300/400	270/370	200	250/360

NOUVEAUTÉ 2023: LES VINS NATURELS



Ces vins sont issus de pratiques œnologiques anciennes, dans le respect complet de la nature (interventions humaines réduites au minimum) et issus de raisins bio vendangés à la main. Rien n'est ajouté ni corrigé lors de la vinification.

ET POUR LES AMATEURS DE FROMAGES :



Rendez-vous en page 36

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



Nos vins en quelques mots



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 aiouté : aucun sulfite aiouté 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.





gustatives



Garde



Accords mets et vins





6,75 € 7,15 €
la bouteille de 75 cl
soit 9,00 € le litre
9,53 € hors promo

38, ⁴⁸ € 42, ⁹⁰ € le carton de 6 Soit **8**,55 € le litre



CORBIÈRES ELÉGANCEDomaines Auriol

Viognier blanc • 12°



Frais, équilibré



Prêt à boire (0-3 ans)



Le nez dégage des notes d'abricot et de litchi. La bouche est grasse et équilibrée. Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol, a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.

Sulfites: 89 mg/l

Servir à 8-10°

PROVENCE



7,50 € 9,15 € la bouteille de 75 cl soit 10,00 € le litre

42,⁷⁵ **54,**⁹⁰ le carton de 6 Soit **9,50** € le litre



ALPILLES BLANC PLAISIR Domaine Val de l'Oule

Roussanne blanc, Viognier blanc, Chardonnay blanc • 12,5°



Frais et fleuri



Prêt à boire (0-3 ans)



Au nez, des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, on retrouve des arômes de pêche, d'abricot et d'aubépine. Le domaine du Val de l'Oule est un domaine que Fabrice Benoit a créé en 2005. Sur une étendue de 55 Ha, il a remis en culture 17 ha. Ces parcelles de vignes sont disséminées au milieu de forêts de chênes et de pins.

Sulfites: 96 mg/l

Servir à 8-10°





DROVENCE



11,50€ 12,70€
la bouteille de 75 cl
soit 15,33 € le litre
16,93€ hors promo

65, 55 € **76,** 26€ le carton de 6 Soit **14,57** € le litre





Domaine de l'Anchois

Savagnin rosé,
Muscat d'Alexandrie blanc,
Muscat de Hambourg noir • 12,5°



NOUVEAUTÉ

Frais, mûr, minéral



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Plats exotiques,
cassolette de SaintJacques aux poireaux,
charlotte aux poires,
crumble pommerhubarbe.

Le nez s'ouvre sur le miel, les fruits jaunes, les fleurs blanches.

L'attaque en bouche, légèrement citronnée, a des accents de jardin de fleurs. Un milieu de bouche légèrement beurré sur les amandes et les noix. Le domaine de l'Anchois, créé en 2015, a pour objectif de « faire un vin original qui corresponde au terroir en cultivant les vignes le plus naturellement possible ».

Sulfites: 7 mg/l

Servir à 8-10°



10, 50 € **11,** 30 € la bouteille de 75 cl soit **14,00** € le litre 15.07 € hors promo

59,85 € 67,80 € le carton de 6 Soit **13,30** € le litre



AOG ANJOU BLANG LE VENT DANS LES SAULES

Domaine du Pas Saint Martin

Chenin blanc • 14°



Sec, ample et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



crème. Fromages à pâte pressée.

Jolie tension et minéralité en bouche qui évolue vers un registre salin. Bel équilibre. Le Pas Saint Martin est un domaine familial situé à Doué-la-Fontaine, dans le vignoble de Saumur, au carrefour de l'Anjou Blanc et de l'Anjou Noir. La famille Charrier-Massoteau y cultive 16 hectares de vignes, selon un mode de culture biologique.

Sulfites : 22 mg/

Servir à 8-10°







12,⁷⁵€ **13,**⁴⁵€ la bouteille de 75 cl soit **17,00** € le litre 17,93 € hors promo

72, 68 € 80, 78 € le carton de 6 Soit **16,15** € le litre





COUP DE

CHINON BLANCDomaine Fabrice Gasnier

Chenin blanc • 12,5°



Fruité, minéral



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Accords mets et vins Tartare de Saint-

Jacques, terrine de poissons, huitres. Rocamadour, reblochon, fromages de chèvre.

Nez aromatique et floral. En bouche se dessine un bel équilibre entre le fruit et la minéralité. Le Domaine Fabrice Gasnier, tient ses origines de 1902 et voit sa suite assurée par la cinquième génération. Exprimer le terroir tout en respectant la nature est le défi premier que se donne la famille. La moyenne d'âge des vignes du domaine est de 40 ans, ce qui permet de réaliser des vins de caractère.

Sulfites: 50 mg/l

Servir à 10-12°



12,⁷⁵€ **13,**⁴⁵€ la bouteille de 75 cl soit **17,00** € le litre 17,93 € hors promo

72,⁶⁸ € 80,⁷⁰ le carton de 6 Soit **16,15** € le litre



VOUVRAY LES CALCAIRES

Domaine de la Rouletière

Chenin blanc • 12,5°



Sec, expressif



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins Asperges rôties avec une sauce mousseline, poularde rôtie avec un jus à la citronnelle. Fromages de chèvre.

Nez expressif à dominante de fruits blancs soutenu par des notes d'amandes fraîches et de fleurs d'acacia. Bouche tendre et longue aux saveurs d'agrumes et de noisettes grillées. Le Domaine de la Rouletière se situe sur l'appellation d'origine contrôlée Vouvray et détient une cave majestueuse ainsi que des galeries troglodytiques où sont élevés des vins tranquilles et des fines bulles de Vouvray.

Sulfites : 92 mg/l

Servir à 8-10°





ITALIE



9,50 € 9,80 €
la bouteille de 75 cl
soit 12,67 € le litre
13,07 € hors promo

54, 15 € 58,88€ le carton de 6 Soit **12,03** € le litre





MALVASIA ORANGE

Olearia Vitivinicola Orsogna

Malvasia • 13°



Pétillant, riche, bulles persistantes



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin riche et texturé avec des notes d'abricots secs, de gingembre et d'écorce d'orange qui se combinent avec une bouche crémeuse et une bulle persistante. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.

Sulfites: moins de 8 mg/l

Servir à 8°

ITALIE



9,60 € 11,15 € la bouteille de 75 cl soit 12,80 € le litre

54,⁷² € 66,90€ le carton de 6 Soit **12.16** € le litre



DOC TREVISCO PROSECCO

Azienda Agricola Giol

Glera • 11°



Semi-pétillant, frais, rafraîchissant



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins Apéritif, risotto aux asperges, fruits de mer, saumon fumé.

Prosecco semi-pétillant, au nez des arômes de pomme verte et des notes de pêche et d'acacia. Vin frais et rafraîchissant parfait pour un apéritif. Depuis 1427, sur le domaine Giol, l'expérience, les traditions et la culture locale liées à la vinification se sont transmises au fil des générations.

Sulfites: 105 mg/l

Servir à 8°





AOP MAURYDomaine Pouderoux

Grenache noir • 16°



Soyeux, gourmand

Sulfites : 71 mg/l



Prêt à boire (0-3 ans)

Nez intense de fruits rouges, bouche ample et gourmande aux arômes de cerise noire fraîche, équilibre de la sucrosité, acidité sur la longueur. Domaine de la famille Pouderoux, à la solide réputation pour la finesse et l'équilibre de ses vins. Ils sont aujourd'hui présents sur plusieurs tables étoilées.



Apéritif, salade tomates et buratta. Fromages de chèvre.

19, 50 € 19,75 € la bouteille de 75 cl soit 26,00 € le litre

111,¹⁵ € 118,⁵⁰ € le carton de 6 Soit 24,70 € le litre







5,60 € 6,60 €
la bouteille de 75 cl
soit 7,47 € le litre
8,80 € hors promo

31, ⁹² € 39,60 € le carton de 6 Soit 7,09 € le litre



IGP HÉRAULT LE TEMPS DES GITANSLes terres bio - Janiny

Carignan noir • 13°



Léger et porté sur le fruit



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges,
côtelettes d'agneau.
Idéal à l'apéritif.
Fromages à pâte molle.

Cuvée spéciale pour les 20 ans de la fête des vins Biocoop. Cuvée avec de légers arômes de fruits noirs et de subtils arômes d'écorces d'agrumes. La bouche est souple et veloutée, d'une belle expression fruitée, avec des tanins fondus. 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.

Sulfites: 91 mg/l

Servir à 12-15°



7,99 € 8,65 € la bouteille de 75 cl soit 10,65 € le litre

45, 54 € 51,90 € le carton de 6 Soit **10,12** € le litre



IGP CÔTES DE THONGUES LE MANPOT

Domaine Bassac

Merlot noir • 14°



Charnu et épicé



Longue garde (> 6 ans)



Accords mets et vins Côtes de porc grillées, côtes de veau, légumes grillés, darne de saumon grillée. Camembert.

Le Manpòt signifie en langue d'Oc (Occitan) le manchot. Cette cuvée est un homage à l'arrière grand-père de François Delhon qui portait la moustache. Le domaine Bassac, est un domaine situé à Puissalicon dans le Languedoc. Il a été fait le choix de produire des vins biologique depuis 1987. Le terroir est très riche et varié, ce qui permet de laisser s'exprimer tout notre savoir faire.

Sulfites: 69 mg/l Servir à 16°





soit 11.67 € le litre 11.87 € hors promo

49,^{88 €} 53,^{40 €} Soit 11,08 € le litre







I ANGUEDOC **LE CHAMPS DES POSSIBLES**

Domaine Ortola

Syrah, Grenache noir, mourvèdre noir • 12.5°



Léger, fruitré



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Accords mets et vins Apéritif. ossau-bucco. tian de légumes. Brie. St Nectaire.

Un vin sur le fruit avec des tanins soveux. Un nez de violette et une attaque sur le fruit rouge avec une belle longueur pleine de fraicheur. Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 ha. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

Sulfites: 18 mg/l

Servir à 12-15°



la bouteille de 75 cl soit 12.40 € le litre 13,60 € hors promo

Soit 11,78 € le litre







AOC LANGUEDOC LES LUNES POURPRES Le Pech d'André

Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault • 13,5°



Charnu et aromatique



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Accords mets et vins Cuisine méditerranéenne, gibier et viandes rouges rôties. Tomme de brebis des Pyrénées.

Assemblage fruité et non boisé où pointe le parfum de la garrigue. Un domaine historique et familial depuis 1701, le Pech d'André élabore une gamme de vins élégants et non boisés à partir des cépages traditionnels et patrimoniaux du Languedoc. Il privilégie une approche agroécologique en favorisant la biodiversité et l'équilibre naturel.

Sulfites: 65 mg/l

Servir à 16°







la bouteille de 75 cl soit 13.35 € le litre 14,65 € hors promo

56,^{94 €} 65,^{94 €} le carton de 6 Soit 12,65 € le litre







MINERVOIS NATURAMANIA Château Coupe Rose

Grenache noir, Cinsault noir, Svrah noir • 13.5°



Léger et porté sur le fruit



Prêt à boire (0-3 ans)





Accords mets et vins Poulpes, calamars farcis. volailles, risottos aux champignons, butternut rôtie, raclette. Chèvre frais, comté.

Au nez c'est un vin fruité, sur les notes de fruits rouges et de fruits

noirs. En bouche nous retrouvons ces fruits, surtout la cerise avec des tanins croquants et peu nombreux en fin de bouche. Le Château Coupe-Roses doit son nom à la présence d'une argile riche en manganèse de couleur rose. Les racines des vignes sont au frais et cela se ressent dans les vins. La nouvelle génération se lance dans l'agroforesterie.

Sulfites: 0 mg/l

Servir à 12-15°



19,^{90 €} 21.^{55 €} la bouteille de 75 cl soit 26.53 € le litre 28,73 € hors promo

le carton de 6 Soit 25,21 € le litre







Lonaue aarde (> 6 ans)



Nez très ouvert de fruit noir, de garrigue et finale poivrée. Le Mas Foulaquier s'étend sur un magnifique terroir d'éboulis argilo-calcaire sur l'appellation Pic Saint-Loup, au nord de Montpellier sur le début des contreforts cévennols. Le domaine est travaillé en bio et biodynamie depuis 1998 et certifié ECOCERT et DEMETER depuis 2008.

Sulfites: 60 mg/l Servir à 14°





PROVENCE



6,50 € 7,95 € la bouteille de 75 cl soit 8,67 € le litre

37,05 € 47,70 € le carton de 6 Soit **8,23** € le litre



ALPILLES EMOTIONDomaine Val de l'Oule

Merlot noir, Syrah noir, Grenache noir • 13,5°



Structuré, profond



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins Viandes rouges ou blanches, ou plats sucrés-salés. Fromages à pâte dure

Nez aux notes de fruits rouges. Bouche bien structurée, avec une belle longueur et un joli volume de fruits rouges. Le domaine du Val de l'Oule est un domaine que Fabrice Benoit a créé en 2005. Sur une étendue de 55 ha, il a remis en culture 17 ha. Ces parcelles de vignes sont disséminées au milieu de forêts de chênes et de pins.

Sulfites: 62 mg/l

Servir à 16-18°



6,95 € 7,45 €
la bouteille de 75 cl
soit 9,27 € le litre
9,93 € hors promo

39,62 € 44,70 € le carton de 6 Soit **8,80** € le litre







AMOUR DE SYRAH Château Beaubois

Syrah noir • 12,5°



Croquant, gourmand et fruité



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Nez de fruit rouge et violette, bouche gourmande et croquante sur le poivre blanc, les fruits rouges. Au XIIIe siècle les moines cisterciens de l'abbaye de Franquevaux détectent un terroir fabuleux au Château Beaubois. Aujourd'hui Fanny et François Boyer, sont la 4e génération à veiller aux destinées du vignoble. Les 50 ha de vignoble sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.

Sulfites: 71 mg/l

Servir à 12-15°







9,70 € 10,00 € la bouteille de 75 cl soit 12,93 € le litre

55, 29 € 59,94€ le carton de 6 Soit 12,29 € le litre



CÔTES DU RHÔNE TOUT UN STYLEDomaine Corinne Depeyre

Grenache, Syrah, carignan • 13,5°



Charnu et intense



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Accords mets et vins Apéritif, pizza, viandes blanches. Comté, fourme d'Ambert.

Nez intense, fruité et floral avec quelques notes d'épices. Vin aux senteurs de cerise bien mûre qui développe beaucoup de fraîcheur et de souplesse. Corinne a repris une partie des terres du domaine familial en 2015 pour créer son propre domaine qu'elle a converti au bio. Depuis, elle favorise la biodiversité dans ses vignes : ruches, agroforesterie (plantation d'arbres fruitiers au sein des vignes), enherbement de certaines rangées de vigne et éco-pâturage...

Sulfites : 16 mg/l Servir à 15-18°





6,75 € 7,20 €
la bouteille de 75 cl
soit 9,00 € le litre
9,60 € Hors promo

38, ⁴⁸ € 43, ²⁰ € le carton de 6 Soit 8.55 € le litre







BERGERAC
MILLE ET UNE FLEURS

Château Grinou -Cuisset

Merlot noir • 12°



Léger et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins Apéritif, salades, charcuterie, viandes grillées, desserts au fruit. Saint marcelin, beaufort

d'été.

Arômes de fruits rouge frais, de framboise, de cassis. Bouche légère, souple, reprenant l'aromatique du nez. Tanins discrets et légers, forte buvabilité. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIIIème siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

Sulfites: 27 mg/l

Servir à 12-15°





SUD-OUES>



8,20 € 8,85 € la bouteille de 75 cl soit 10,93 € le litre

46,⁷⁴€ 53,¹⁰€ le carton de 6 Soit **10**,39 € le litre



IGP PÉRIGORD HÉLIOSChâteau Grinou - Cuisset

Merlot noir, Cabernet-Franc



Puissant, fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins andes rouges, gibiers grillades. Brie, camembert.

Nez intense, des notes de pruneaux et de fruits noirs. En bouche, une structure prononcée et puissante, soutenue par des tanins soyeux, le tout donnant un vin avec beaucoup de volume, du fruit et de la concentration. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIIIe siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

Sulfites : moins de 10 mg/l

Servir à 16-18°

SUD-OUEST



8,30 € 8,75 € la bouteille de 75 cl soit 11,07 € le litre

47,³¹€ 52,⁵⁰€ le carton de 6 Soit 10,51 € le litre



CÔTES MARMANDAIS ARRADIMClos Cavenac

Cabernet-Franc noir, Merlot noir • 13°



Fruité, équilibré



Prêt à boire (0-3 ans)



Nez fruité et fleuri. Bouche fruitée équilibrée et sans tanins. Domaine familial en polyculture et en cave coopérative repris en 2003 avec la création d'un chai particulier. Travail en bio depuis ses débuts et certifié bio depuis 2009.

Sulfites : moins de 15 mg/l

Servir à 12-15°





SUD-OUEST



9,30 € 9,80 € la bouteille de 75 cl soit 12,40 € le litre

53,01 € 58,80€ le carton de 6 Soit 11,78 € le litre



CÔTES DURAS L'AIMÉ CHAIDomaine Mouthes le Bihan

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec, Cabernet-Franc • 13°



Fondant, aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins Charcuterie, grillades, ragout, saucisse de Toulouse aux lentilles, salade de gésiers.

Nez de fruit rouge (groseilles airelles) et bouche fraîche très digeste avec des tanins fins. Catherine et Jean-Mary Le Bihan se sont lancés en 2000 dans l'aventure viticole. Soucieux de leur santé, de celle de leurs clients et de l'avenir de la planète, ils ont très vite opté pour la méthode biologique, puis biodynamique.

Sulfites: moins de 9 mg/l

Servir à 12-15°

BORDELAIS



6,90 €
la bouteille de 75 cl
soit 9,20 € le litre
9,87€ hors promo

39, 33 € 44,40 € le carton de 6 Soit 8,74 € le litre



BORDEAUX L'HOMME DU BOURDIEU Domaine Boudon

Merlot noir, Cabernet-Franc noir, Cabernet-Sauvignon noir • 13°



Charnu et aromatique



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Accords mets et vins Sushis, nems, ailerons de poulet, viandes blanches, plancha de légumes grillés. Fromages de chèvre.

Bel équilibre des trois cépages avec une palette aromatique de fruits rouges. Au vignoble Boudon, 28 ha sont conduits selon les règles, les méthodes et l'éthique de l'Agriculture biologique depuis 1963. Leur vignoble au coeur de l'Entre-deux-Mers, une histoire de famille, l'histoire de 3 générations d'hommes et de femmes passionnés.

Sulfites : 30 mg/l

Servir à 16°





BORDELAIC



10, 95 € 11,85 € la bouteille de 75 cl soit 14,60 € le litre 15,80 € hors promo

62,⁴² € 71,¹⁰ le carton de 6 Soit 13,87 € le litre







BORDEAUX LA CUVÉE DE NOS PÈRESChâteau Chillac - Famille Cassy

Cabernet-Sauvignon,
Malbec • 13,5°



Puissant, gourmand



Longue garde (> 6 ans)



Accords mets et vins Viandes rouges, gibier, plats du monde, desserts chocolatés. Camembert, reblochon.

Puissant en bouche, les petits fruits noirs tapissent le palais. Le tout est renforcé par le côté épicé du Malbec, transportant vers des notes poivrées. Le vignoble appartient à la famille depuis 5 générations. La conversion en bio fut une évidence autant pour le respect du vignoble, la santé et le vin. En 2019, il a évolué vers la biodynamie puis la plantation de haies, d'arbres et l'accueil de ruches.

Sulfites: 0 mg/l

Servir à 18°

BORDELALS



16,60€ 17,60€ la bouteille de 75 cl soit 22,13 € le litre

94,⁶²€ 105,⁶⁰€ le carton de 6 Soit **21,03** € le litre



SAINT-ÉMILION BAIES DE BERNATEAU Château Bernateau

Merlot noir, Cabernet-Franc noir • 13.5°



Séduisant, aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin séduisant, aux arômes de fruits noirs intenses (prune et mûre), poivrés, fumés, tannins fondus pour un plaisir immédiat. Vignerons situés à Saint-Emilion depuis 1650, dans la propriété familiale de 17 ha d'agriculture biologique. Leur philosophie est de produire des vins vivants, vibrants de plaisir, façonnés par leurs terroirs et leurs origines.

Sulfites: 67 mg/l

Servir à 16°



NOTRE SÉLECTION DE FRONAGES



Cœur de burrata

Producteur : Ferme Querceta (Italie) - Non affiné Texture ultra crémeuse avec un goût doux et onctueux

La stracciatella naît au début du XXe siècle, lorsque la population rurale des Pouilles dut conserver tous les produits laitiers. La mozzarella devient acide en 2 jours, mais effilochée et mélangée avec de la crème fraîche, elle se conserve plus longtemps.

Queso Tetilla AOP

Producteur : Coopérative Cobideza (Espagne) - Affiné 9 jours Texture souple et crémeuse. Arôme doux et légèrement acidulé

Fromage à pâte molle typique de la région de Galice en Espagne. Il a une apparence caractéristique en forme de sein, d'ailleurs à l'origine de son nom. Il est fabriqué à base de lait de vache de Galice pasteurisé.

Mimolette demi-vieille

Producteur : Coopérative Isigny-Saint-Mère (Calvados) Affinée 6 mois - Arôme fruité avec un goût de noisette.

Chez Isigny Sainte-Mère la fabrication de la Mimolette est une tradition vieille de plusieurs décennies. Elles sont issues d'un lait naturellement riche et aromatique.

Tommette au vin blanc

Producteur : SAS Mons Fromager (Loire) - Affinée 2 mois Texture onctueuse. Goût de raisin frais en croûte et de lait chaud à cœur.

Moelleuse voire crémeuse, au goût de noisette et fraîche en bouche, elle est frottée et morgée à l'eau salée et au vin blanc durant 4 semaines

3, ^{98 €} L'unité de 150 gr

Lait cru - 25% MG



16,^{63 €} le kilo

Lait pasteurisé - 27% MG



18, 13 € **16,** 32 € le kild

Lait pasteurisé - 29% MG



20,^{79 €} le k

Lait cru - 30% MG





À déguster...

Nature, à l'huile d'olive, roquette, tomate, anchois, jambon cru de Parme, Avec un vin blanc ferme et pétillant.

À déguster...

Confiture, pâte de coin, pain grillé, chorizo ou artichauts marinés. Avec un vin blanc sec et aromatique ou une bière blonde légère.

À déguster...

À l'apéritif, sur un plateau de fromage ou en cuisine. Avec une bière ambrée, un vin rouge sec ou un champagne rosé.

À déguster...

Accompagne les charcuteries. S'accorde avec vin type Chardonnay ou Côte-roannaise ou une bière blonde.





Bleu de Savoie Venne

Producteur: Coopérative de Yenne (Savoie) - 21 jours Souple et fondante, Goût franc, salé et dominé par les arômes du bleu

Fromage à pâte persillée, confectionné par la Coopérative de Yenne, au pied de la Dent du Chat. La coopérative, appartenant directement aux producteurs, collecte le lait une fois par jour en Savoie ainsi que dans les communes limitrophes de l'Ain et de la Haute Savoie. Il est transformé dans les 24 h suivant la collecte.

Producteur: Union des Fruitières Bio Comtoises (Jura)

Fromage AOP au lait cru à pâte pressée cuite fabriqué par

l'Union des Fruitières Bio Comtoises. Créée il y a plus 20 ans

par des producteurs bio du Jura, elle perpétue une tradition



Lait cru - 28% MG





À déguster...

Fromage de plateau. Avec un vin blanc moelleux ou un vin doux naturel.

Comté Mur AOP

Texture ferme, arôme fruité et noisetté.

fromagère locale vieille de plusieurs siècles.

Affiné 10-12 mois

Lait cru - 35% MG



Lait past - 29% MG

À déguster...

Plateau de fromage, en salade, apéritif ou gratin. Avec un vin jaune, Côtes du Jura, Arbois ou Chardonnay.

Grana Padano

Producteur: Tomasoni F.lli (Italie) - Affiné 24 mois Goût persistant et fruité, texture friable et aranuleuse.

Fromagerie familiale de Val Taleggio qui perpétue les productions typiques de fromages. Le Grana Padano aurait été créé en 1135 dans les abbayes cisterciennes de la plaine du Pô au sud de Milan car il avait l'avantage de se conserver plusieurs mois. Le nom grana vient de l'aspect granuleux de sa pâte.

29.45€

Lait cru - 29% MG



À déguster...

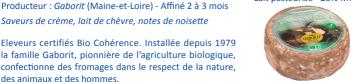
Fromage de plateau ou de cuisine : râpé, en fondue, en sauce...

Avec un champagne, un Bordeaux ou blanc du Rhône.

FROMAGE AU LAIT DE <u>CHÈVRE</u>

Tome de chèvre

Lait pasteurisé - 25% MG





À déguster...

Pain aux noix, noisettes ou amandes. Avec un vin blanc type Muscadet, Sancerre ou Vouvrav.

Eleveurs certifiés Bio Cohérence, Installée depuis 1979 la famille Gaborit, pionnière de l'agriculture biologique. confectionne des fromages dans le respect de la nature. des animaux et des hommes.



Roquefort AOP

Lait cru - 32% MG





À déguster...

En apéritif ou dans une salade. Avec un vin blanc ou un vin rouge moelleux.

Producteur: Gabriel Coulet (Aveyron) - Affiné 3 à 10 mois Texture crémeuse, fondante et onctueuse, goût prononcé.

Fabriqué au cœur des Causses, ce Roquefort est la première AOC au lait de brebis. Le lait de brebis de race Lacaune, provient d'une dizaine de fermes de l'Aveyron et est transformé par une PME familiale qui confectionne du Roquefort depuis 1872.

Tome d'Estaing

Lait thermisé - 33% MG

Producteur: Les Bergers du Larzac (Larzac) 2 à 6 mois d'affinage

Fondante et souple.Goût léger et fruité, arômes fleuris

Créée dans le village d'Estaing cette tome est fabriquée par la coopérative des Bergers du Larzac. Fruit de l'implication de 5 bergers du plateau du Larzac, cette coopérative a été créée pour mettre en oeuvre une production responsable et respectueuse de l'environnement tout en développant la production laitière du plateau.





À déguster...

En fin de repas ou en raclette. Idéal avec de la confiture de cerise.

Avec un vin blanc sec (Jurançon) ou un vin rouge.

Pecorino messer

Producteur: Fattoria Lischeto (Italie) - Affiné 3 à 4 mois Texture ferme, beurrée

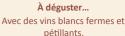
Goût savoureux, acide avec une légère amertume

Fromage au lait cru de brebis, fabriqué à la ferme Lischeto en Toscane où vivent 800 brebis de race sarde, élevées en pleine nature tout au long de l'année. Pour sa fabrication, le lait entier cru est chauffé à une très basse température pour préserver toutes ses qualités et pour donner au fromage son goût typique.









Lavort

Producteur: SAS Mons (Loire) - 6 à 8 mois d'affinage Texture onctueuse au goût doux et beurré, avec des notes boisées et animales.

Reconnaissable à sa forme de boulet de canon aplati, ce fromage est la création d'un producteur qui s'est inspiré du Queso de Tronchon, fromage ibérique à la forme identique. Fromage sans conservateurs et sans arôme de synthèse, il est confectionné par la Laiterie de la Côte Roannaise.

38.^{96 €} le kilo

Lait cru - 30% MG





Avec de la charcuterie. Avec un vin blanc gras (Graves), un vin rouge fruité (Gamay) ou une bière blonde.



SOIRÉE DÉGUSTATION VINS BIO

& marché gastronomique

vendredi 15 septembre **à 20h** à Biocoop Cholet Sud - Gratuit sur inscription au 02 41 64 37 80

JOURNÉE DÉGUSTATION* VINS BIO & fromages

Samedi 16 septembre de 9h à 19h à Biocoop Cholet Sud Gratuit - Entrée libre

BIOCOOP CHOLET NORD

35 Avenue Edmond Michelet 49.300 CHOLET 02 41 70 74 14

BIOCOOP CHOLET OUEST

204 Avenue des Trois Provinces

49.300 CHOLET

02 41 70 08 70

02 41 64 37 80

BIOCOOP CHOLET SUD

12 Avenue de la Marne

49,300 CHOLFT

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

BIOCOOP CHOLET SEVREMOINE

HORAIRES

Du lundi au samedi : 9h-19h

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.

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





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



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