

DU
14 AVRIL
AU
30 MAI
2020



Fête des
Vins et
Fromages

BIO de 
printemps!

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

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

En avril,
c'est la fête des
Vins et Fromages

**BIO de printemps
chez Biocoop !**

C'est le moment
de dénicher des
produits issus d'une
sélection pointue
à des prix vraiment
accessibles.



Rendez-vous en page 4
pour découvrir une offre
exigeante de vins en priorité
issue de vignerons récoltants
et producteurs indépendants.



L'achat d'un colis de
6 bouteilles identiques
donne droit à 5% de remise
supplémentaire !

À très vite, dans votre magasin Biocoop !

Retrouvez
dans les pages
ces indications
pour vous guider :



Caractéristiques
gustatives



Température
de dégustation



Accords mets
et vin



Garde

SO₂ Taux de sulfites du vin

Moins de soufre, plus de qualité :

Biocoop va plus loin que la réglementation bio imposée !

Antioxydant et antibactérien naturellement présent dans le vin, le soufre est ajouté pour améliorer la conservation au risque de modifier le goût et de provoquer... des maux de tête !

Biocoop propose des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieurs à la réglementation européenne et des vins sans sulfites ajoutés.

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

Le taux de sulfites est précisé pour chaque vin présenté dans ce catalogue

Une sélection toujours plus variée, éthique et responsable

..... AOP

Appellation d'Origine Protégée ; signe officiel européen, désigne un produit dont la production est réalisée selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

..... AOC

Appellation d'origine contrôlée ; équivalent français de l'AOP. Il répond aux mêmes critères que ce dernier et permet une protection de la dénomination sur le territoire français.

..... IGP

L'indication géographique protégée identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Nos vins en quelques mots...



..... VITICULTURE BIOLOGIQUE

Méthode de viticulture qui respecte un cahier des charges précis concernant la culture des vignes et la vinification, et intégré au règlement bio européen depuis 2012.



..... 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.



..... VIN VEGAN

Des intrants d'origine animale (blanc d'œuf, caséine de lait, miel, peau de poisson...) peuvent être utilisés pour clarifier le vin, c'est-à-dire pour éliminer les particules en suspension. Pour élaborer un vin vegan, ces intrants sont supprimés ou remplacés par des produits à base de protéines végétales (pois par exemple).



..... VIN D'EXCEPTION

Grand cru et/ou vin rare.

..... CÉPAGES RÉSISTANTS

Cépages sélectionnés avec 97 % de Vitis Vinifera (espèce traditionnelle de vigne européenne) et 3 % de vignes sauvages, afin d'offrir une meilleure résistance aux maladies (mildiou et oïdium notamment).

Les vins blancs



Biologique
depuis 2006



SO₂ : 100 mg/l

VAL DE LOIRE

IGP VAL DE LOIRE - 13° - 75 CL

100% Chenin Blanc



Frais et fruité



cuisine asiatique, poissons grillés. Saint félicien..



Déguster à
8°C



Prêt à boire

Robe or vert, nez de mangue et d'agrumes, bouche fraîche et intense. Situé à la pointe sud de la Loire et bercé par les brises marines, l'AOC Fiefs Vendéens fait figure d'originalité. Les terroirs sont constitués de Schistes et de Rhyolites, le domaine est tourné vers l'agriculture biologique depuis 2006. En 2019, c'est prêt de 80% du domaine qui est certifié.



7,10 € /75 cl
soit 9,47 € le litre



40,47 € le carton de 6
soit 8,99 € le litre

~~7,92 €~~ /75 cl
soit 10,56 € le litre

~~47,52 €~~ le carton de 6
soit 10,56 € le litre

**5% DE
REMISE**
pour 6
bouteilles
identiques



Biologique
depuis 2002



SO₂ : 53 mg/l

VAL DE LOIRE

AOP MUSCADET CÔTEAUX DE LOIRE - 12,5°
- 75 CL

100% Melon blanc



Frais et fruité



Fruits de mer et poissons vapeur. Beaufort, gryère, comté.



Déguster à 10°C



Prêt à boire

Nez iodé aux notes fruitées. Attaque vive, bouche ronde et structurée. Domaine familial installé depuis 2002 dans les coteaux de la Loire et coteaux d'Ancenis sur 2 terroirs distincts: micaschiste et orthogneiss. Récoltes à la main et levure indigène.



7,10 € /75 cl
soit 9,47 € le litre



40,47 € le carton de 6
soit 8,99 € le litre

~~7,87 €~~ /75 cl
soit 10,49 € le litre

~~47,22 €~~ le carton de 6
soit 10,49 € le litre



SO₂ : 61 mg/l



LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP GARD SAINT-CIRICE - 12,5° - 75 CL

Grenache blanc 50%, Roussanne blanc 30%, Vermentino blanc 20%



frais et fruité



Saint pierre, maquereaux marinés, curry végétarien. Comté, Tomme de Savoie, Emmental.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Vin blanc frais et aromatique avec des notes d'agrumes, de pamplemousse. Finale soyeuse et gourmande. Jean-Pierre et Loïc Ferraud (père et fils) accordent une grande importance aux sols sur ce terroir de galets roulés au milieu de la longue terrasse des Costières de Nîmes.



5,15 € /75 cl
soit 6,87 € le litre



29,36 € le carton de 6
soit 6,52 € le litre

~~6,14 €~~ /75 cl
soit 8,19 € le litre

~~36,84 €~~ le carton de 6
soit 8,19 € le litre

5% DE REMISE
pour 6
bouteilles
identiques



LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP CÔTES CATALANES BLANC - 14° - 75 CL

Muscat à petits grains blanc 50%, Grenache blanc 50%



frais et fruité



Poêlée de coquillages, tarte aux tomates fraîches. Tomme de brebis, Bleu léger



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Senteur de pêches blanches et d'abricots. Bouche ronde et fraîche à la fois, sur une petite note "acidulée" qui donne à l'ensemble de la légèreté. Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 1998. Nous avons rebâti cette propriété en replantant plus de la moitié du vignoble et en rénovant le chai, avec pour objectif de produire des vins hautement qualitatifs. Le fruité et les tanins soyeux caractérisent nos cuvées.



5,45 € /75 cl
soit 7,27 € le litre



31,07 € le carton de 6
soit 6,90 € le litre

~~6,05 €~~ /75 cl
soit 8,07 € le litre

~~36,30 €~~ le carton de 6
soit 8,07 € le litre



SO₂ : 24 mg/l

Biologique
depuis 1998



Les vins blancs



Biologique
depuis 1987



LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP OC SAUVIGNON BLANC - 12,5° - 75 CL

Sauvignon blanc 100%



frais et fruité



Coquillages, tartare de saumon, tarte courgettes-chèvre. Fromages de chèvre.



Déguster à 13°C



Prêt à boire

Bouche acidulée, sur la fraîcheur. Des arômes d'agrumes rehaussés de notes de buis. Le domaine Bassac est biologique depuis 1987. Son terroir, riche et varié permet de laisser s'exprimer tout le savoir faire du vigneron. Repris en 2014 par Jean-Philippe Leca et Francois Delhon le domaine repart de plus belle avec une énergie débordante.



5,95 € /75 cl
soit 7,93 € le litre



33,92 € le carton de 6
soit 7,54 € le litre

~~6,60 € /75 cl~~
soit 8,80 € le litre

~~39,60 € le carton de 6~~
soit 8,80 € le litre

SO₂ : 77 mg/l

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles
identiques



Biologique
depuis 1983



LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP OC SAUVIGNON BLANC 12° 3L

Sauvignon blanc 100%



frais et fruité



Volaille ou des grillades, poisson citronné, couscous végétarien. Fromages de chèvres.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Nez caractéristique du Sauvignon blanc avec ses arômes de fleurs blanches. La bouche est toute en finesse, vive et très ronde avec un bel équilibre général. Dès 1983, Jacques Frelin élabore des vins 100% biologiques. Pour lui, c'est une question de respect de la Nature et de l'Homme.



15,55 € / 3L
soit 5,18 € le litre

~~17,27 € / 3L~~
soit 5,76 € le litre

SO₂ : 95 mg/l



Les vins blancs



SO₂ : 7 mg/l

Biologique
depuis 2009



SUD-OUEST

IGP PÉRIGORD BLANC - 12° - 75 CL

Sauvignon blanc 50%, Sémillon blanc 50%



Ample, rond avec un bel équilibre



Fruits de mer, salades, asperges, desserts aux fruits. Fromage de brebis, de chèvre.



Déguster à 12°C



Prêt à boire

Nez fruité et complexe : arômes floraux de chèvrefeuille, de pêche et d'agrumes. Bouche généreuse et mûre, avec une belle minéralité et un panel aromatique très large. Guy Cuisset reprend des vignes familiales en 1978 et développe de nouvelles techniques de vinification. Aujourd'hui avec ses deux fils, ils expérimentent la plantation de cépages résistants aux maladies de la vigne.



7,00 € /75 cl
soit 9,33 € le litre

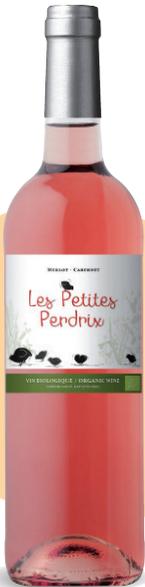


39,90 € le carton de 6
soit 8,87 € le litre

~~7,80 €~~ /75 cl
soit 10,40 € le litre

~~46,80 €~~ le carton de 6
soit 10,40 € le litre

Les vins rosés



SO₂ : 40 mg/l



SUD-OUEST

VDF ROSÉ LES PETITES PERDRIX 12° - 75CL

Merlot noir 100%



Léger, frais et fruité



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



Déguster à 12°C



Prêt à boire

Arômes de fraise confites, framboises, fruits rouges. Bouche ample et vineuse, offrant une belle fraîcheur et une finale longue. Guy Cuisset reprend des vignes familiales en 1978 et développe de nouvelles techniques de vinification. Aujourd'hui avec ses deux fils, ils expérimentent la plantation de cépages résistants aux maladies de la vigne.



4,75 € /75 cl
soit 6,33 € le litre



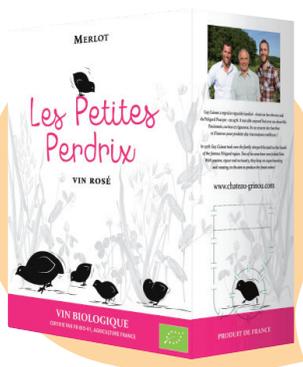
27,28 € le carton de 6
soit 6,02 € le litre

~~6,03 €~~ /75 cl
soit 8,04 € le litre

~~36,18 €~~ le carton de 6
soit 8,04 € le litre

Les vins rosés

Biologique
depuis 2009



SO₂ : 79 mg/l

SUD-OUEST

VDF ROSÉ LES PETITES PERDRIX 12° 3L

Merlot noir 100%



Déguster à 12°C



Léger, frais et fruité



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



Prêt à boire

Arômes de fraise confites, framboises, fruits rouges. Bouche ample et vineuse, offrant une belle fraîcheur et une finale longue. Guy Cuisset reprend des vignes familiales en 1978 et développe de nouvelles techniques de vinification. Aujourd'hui avec ses deux fils, ils expérimentent la plantation de cépages résistants aux maladies de la vigne.



15,30 € / 3L
soit 5,10 € le litre

~~17,00 € / 3L~~

soit 5,67 € le litre

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles
identiques



Biologique
depuis 2006



SO₂ : 78 mg/l

VAL DE LOIRE

IGP VAL LOIRE ROSÉ DE JARDIN 13° - 75 CL

Pinot noir 100%



Déguster à 8°C



frais et fruité



Apéritif, cuisine épicée, salade estivale. Chèvre frais.



Prêt à boire

Robe saumon, nez de petits fruits rouges, groseilles. Bouche souple et fraîche. Situé à la pointe sud de la Loire et bercé par les brises marines, l'AOC Fiefs Vendéens fait figure d'originalité. Les terroirs sont constitués de Schistes et de Rhyolites et le domaine est tourné vers l'agriculture biologique depuis 2006. En 2019, c'est prêt de 80% du domaine qui est certifié.



7,15 € / 75 cl
soit 9,53 € le litre



40,76 € le carton de 6
soit 9,06 € le litre

~~7,92 € / 75 cl~~

soit 10,56 € le litre

~~47,52 € le carton de 6~~

soit 10,56 € le litre

Les vins rosés



SO₂ : 40 mg/l

VAL DE LOIRE

AOP ROSÉ DE LOIRE 12.5° - 75 CL

Grolleau noir 100%



Structuré et équilibré



Filets de rougets, salade niçoise, grillades. Fromage frais de chèvre.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Nez et bouche sur les fruits rouges, les agrumes et le silex. Une très belle tenue et finesse. Situé au coeur de l'Anjou, le Domaine des Chesnais est le berceau du Chenin et du Grolleau, cépages emblématiques de la région. Ce domaine repris en 2014 par Dominique Siro et Alexis Soulas, est rebaptisé en 2017 : "Le Fief Noir", donnant une nouvelle identité à ce terroir unique.



8,00 € /75 cl
soit 10,67 € le litre



45,60 € le carton de 6
soit 10,13 € le litre

~~8,88 € /75 cl~~
soit 11,84 € le litre

~~53,28 € le carton de 6~~
soit 11,84 € le litre

5% DE REMISE
pour 6
bouteilles
identiques



SO₂ : 86 mg/l

Biologique
depuis 1983



LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP OC GRENACHE ROSÉ 12° - 75 CL

Grenache noir 100%



Déguster à 8°C



Léger, frais et fruité



Agneau, des poivrons grillés à l'huile d'olive ou une salade d'été. Cantal très jeune.



Prêt à boire

Franc et intense. Nez de fruits rouges explosifs (fraises, groseilles). Ce rosé est vif en bouche avec une belle finale aromatique.

Dès 1983, alors que le bio n'est pas "à la mode", Jacques Frelin s'engage et élabore des vins 100% biologiques. Pour lui, c'est une question de respect : respect de la Nature, respect de l'Homme, respect du Produit.



4,80 € /75 cl
soit 6,40 € le litre



27,36 € le carton de 6
soit 6,08 € le litre

~~5,32 € /75 cl~~
soit 7,09 € le litre

~~31,92 € le carton de 6~~
soit 7,09 € le litre

Les vins rosés

Biologique
depuis 1987



SO₂ : 73 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP OC LO BARTAS ROSÉ 12.5° - 75 CL

Cinsaut noir 40%, Syrah noir 20%, Grenache noir 20%, Cabernet-Sauvignon noir 20%



Léger, frais et fruité



Pizza végétarienne, blancs de seiche, une salade composée ou des légumes grillés. Fromage de chèvre frais.



Déguster à 13°C



Prêt à boire

Vin au bel éclat sur les agrumes et les petits fruits rouges acidulés. Un rosé tonique et désaltérant ! Le domaine Bassac est biologique depuis 1987. Son terroir, riche et varié permet de laisser s'exprimer tout le savoir faire du vigneron. Repris en 2014 par Jean-Philippe Leca et Francois Delhon le domaine repart de plus belle avec une énergie débordante.



5,10 € /75 cl
soit 6,80 € le litre



29,07 € le carton de 6
soit 6,46 € le litre

~~5,65 € /75 cl~~
soit 7,53 € le litre

~~33,90 €~~ le carton de 6
soit 7,53 € le litre

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles
identiques



Biologique
depuis 2006



SO₂ : 92 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP SABLES DE CAMARGUE ROSÉ 12.5°

Grenache gris 80%, Grenache noir 20% - 75 CL



Déguster à 8°C



frais et fruité



Accompagne grillades, viandes blanches. fromages léger. Fromages léger.



Prêt à boire

Nez expressif et gourmand sur des notes de pamplemousse, de pêche et de clémentine. Arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Patrick Guiraud est installé depuis 1989 sur le domaine familial qui représente aujourd'hui 80ha sur sol argileux calcaire situé dans la plaine d'Aimargues.



6,30 € /75 cl
soit 8,40 € le litre



35,91 € le carton de 6
soit 7,98 € le litre

~~6,95 € /75 cl~~
soit 9,27 € le litre

~~41,70 €~~ le carton de 6
soit 9,27 € le litre

Les vins rosés



VALLÉE DU RHÔNE

AOP COSTIÈRES DE NÎMES ROSÉ 13° - 75 CL

Syrah noir 60%, Grenache noir 30%, Cinsaut noir 10%



Structuré et équilibré



Légumes rôtis au four, pâtes au pesto, salade de tomates fraîches. Fromage frais.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Une robe rosée aux reflets mauves. Un nez généreux de framboise et de pamplemousse. Belle fraîcheur en bouche. Château Beaubois s'étend sur 60 hectares de Costières de Nîmes au sud de la Vallée du Rhône. Fanny et François Boyer, frère et soeur, sont la 4ème génération établie sur ce vignoble. Ils subliment leur terroir au travers de cuvées emplies de fraîcheur, d'élégance et de profondeur.



6,70 € /75 cl
soit 8,93 € le litre



38,19 € le carton de 6
soit 8,49 € le litre

~~7,45 € /75 cl~~
soit 9,93 € le litre

~~44,70 €~~ le carton de 6
soit 9,93 € le litre

SO₂ : 69 mg/l

5% DE REMISE
pour 6
bouteilles
identiques



Biologique
depuis 1983



PROVENCE

AOP COTEAUX AIX PROVENCE ROSÉ 13° - 75 CL

Grenache noir 60%, Cinsaut noir 30%, Syrah noir 10%



Léger, frais et fruité



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



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Nez vif et fruité de petits fruits noirs. Robe rose pâle. Bouche fraîche sans excès et pleine de finesse.

Dès 1983, alors que le bio n'est pas "à la mode", Jacques Frelin s'engage et élabore des vins 100% biologiques. Pour lui, c'est une question de respect : respect de la Nature, respect de l'Homme, respect du Produit.



7,95 € /75 cl
soit 10,60 € le litre



45,32 € le carton de 6
soit 10,07 € le litre

~~8,84 € /75 cl~~
soit 11,79 € le litre

~~53,04 €~~ le carton de 6
soit 11,79 € le litre

SO₂ : 110 mg/l

Les vins rouges

Biologique
depuis 2008



SO₂ : 35 mg/l

VAL DE LOIRE AOC COTEAUX ANCENIS ROUGE 12.5° Gamay 100% - 75 CL



Léger et porté
sur le fruit



Apéritif, charcuterie, pizza.
Ricotta à la framboise.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Belle robe rouge grenat. Une explosion de fruits au nez et en bouche. Des arômes de raisin. Equilibre sur la fraîcheur. Bernard et Françoise Landron Chartier reprennent le domaine en 2002. ils étaient auparavant vigneron dans le pays nantais pendant 10 ans. En 2008, l'arrivée de Benoît Landron marque le début du travail en Bio. En 2017, reprise du Domaine Guindon, de son chai et de ses Malvoisie Octogénaires.



7,95 € /75 cl
soit 10,60 € le litre



45,32 € le carton de 6
soit 10,07 € le litre

~~8,83 €~~ /75 cl
soit 11,77 € le litre

~~52,98 €~~ le carton de 6
soit 11,77 € le litre

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles
identiques

Biologique
depuis 1983



SO₂ < 10 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON IGP OC ROUGE 13.5° - 75 CL 100 % Merlot noir



Charnu et
aromatique.



Viandes grillées ou en sauce.
Plateau de fromage.



Déguster à
16°C



Prêt à boire

Concentration et élégance sont les maîtres-mots de ce vin. Nez aux arômes de fruits noirs (cerise, pruneau), bouche gourmande et ample avec des notes d'amandes grillées et de vanille. Dès 1983, alors que le bio n'est pas "à la mode", Jacques Frelin s'engage et élabore des vins 100% biologiques. Pour lui, c'est une question de respect : respect de la Nature, respect de l'Homme, respect du Produit.



4,75 € /75 cl
soit 6,33 € le litre



27,08 € le carton de 6
soit 6,02 € le litre

~~5,88 €~~ /75 cl
soit 7,84 € le litre

~~35,28 €~~ le carton de 6
soit 7,84 € le litre

Sans sulfites ajoutés

Les vins rouges



Biologique
depuis 1998



SO₂ : 24 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP CÔTES CATALANES ROUGE 15° - 75 CL

Cabernet-Sauvignon noir 50%, Marselan noir 40%, Syrah noir 10%



Charnu et aromatique.



Viandes blanches, rouges, légumes grillés. Fromages de chèvre.



Déguster à 17°C



Prêt à boire

Robe grenat, nez sur des notes de réglisse et de fruits noirs. Une bouche très gourmande sur les fruits et les épices. Vignoble aux cépages typiquement méditerranéens conduit en Agriculture Biologique depuis 1998. Objectif de produire des vins hautement qualitatifs. Le fruité et les tanins soyeux caractérisent les cuvées.



5,95 € /75 cl
soit 7,93 € le litre



33,92 € le carton de 6
soit 7,54 € le litre

~~6,57 €~~ /75 cl
soit 8,76 € le litre

~~39,42 €~~ le carton de 6
soit 8,76 € le litre

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles
identiques



Biologique
depuis 1895



Biodynamique



SO₂ : 75 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP PAYS D'OC ROUGE 13° - 75 CL

Mourvèdre noir 50%, Syrah noir 50%



Charnu et aromatique.



Pièce de boeuf grillée et les plats méditerranéens. Fromages pâtes pressées cuites.



Déguster à 18°C



Prêt à boire

Robe pourpre, nez de fruits rouges frais, bouche ample, gourmande et fraîche. Depuis 1895, 4 générations se succèdent au cœur du Roussillon à Rivesaltes, entre Pyrénées et méditerranée sur 220 hectares de vignes travaillés en Bio et Biodynamie.



6,25 € /75 cl
soit 8,33 € le litre



35,63 € le carton de 6
soit 7,9 € le litre

~~6,95 €~~ /75 cl
soit 9,27 € le litre

~~41,70 €~~ le carton de 6
soit 9,27 € le litre

Les vins **rouges**



SO2 : 22 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP PAYS D'OC CABERNET FRANC RG 13°
Cabernet-Franc noir 100% - 75 CL



Charnu et aromatique



Apéritif, couscous, une volaille, un gratin dauphinois. Plateau de fromages d'Auvergne.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Robe rouge vif, au nez de fruits, en bouche une belle sensation de fraîcheur de rondeur et de fruits croquants. Au cœur du Minervois règne un climat particulier où alternent les journées chaudes balayées par le vent marin et les nuits fraîches, ce qui donne un bel équilibre aux vins. Les parcelles sont entourées de bois et pinèdes, c'est un véritable écosystème naturel où l'on retrouve toute la diversité de la végétation méditerranéenne.



7,10 € /75 cl
soit 9,47 € le litre



40,47 € le carton de 6
soit 8,99 € le litre

~~7,85 €~~ /75 cl
soit 10,47 € le litre

~~47,10 €~~ le carton de 6
soit 10,47 € le litre

5% DE REMISE
pour 6
bouteilles
identiques





RHÔNE-ALPES

AOP CÔTES DU RHÔNE ROUGE 13° - 75 CL

Grenache 60%, syrah 30%, carignan 10%



Charnu et aromatique.



Chili con carné, viandes grillées, plats cuisinés, desserts aux chocolats. Fromages fondus, gouda, comté.



Déguster à 20°C



Prêt à boire

Arômes de prunes, de cassis, vin souple et soyeux sur les épices et le thym. Domaine familial depuis 1919, travail mécanique pour le respect de l'environnement, en 2014 une nouvelle avancée avec la distinction Végan.



6,30 € /75 cl
soit 8,40 € le litre



35,91 € le carton de 6
soit 7,98 € le litre

~~7,00 € /75 cl~~
soit 9,33 € le litre

~~42,00 €~~ le carton de 6
soit 9,33 € le litre

SO₂ : 50 mg/l

5% DE REMISE
pour 6
bouteilles
identiques



VALLÉE DU RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE ROUGE 13.5° - 75 CL

Grenache noir 65%, Syrah noir 30%, Mourvèdre noir 5%



Ample, puissant et corsé



Viandes rouges, risotto au potimarron et champignons. Reblochon, Saint-Nectaire.



Déguster à 16°C



Moyenne garde

Typicité avec les fruits noirs, une note de torréfaction, une pointe de vanille et juste ce qu'il faut d'acidité. Situé dans le Gard, ce domaine a entièrement été construit dans un esprit bio. En 2018, Julie & Nicolas, vigneron au château de Bastet et amis du vigneron parti en retraite, et à l'origine de cet état esprit, ont décidé de donner suite au domaine des cèdres afin que ce travail d'une vie perdure auprès des fidèles consommateurs.



6,75 € /75 cl
soit 9,00 € le litre



38,48 € le carton de 6
soit 8,55 € le litre

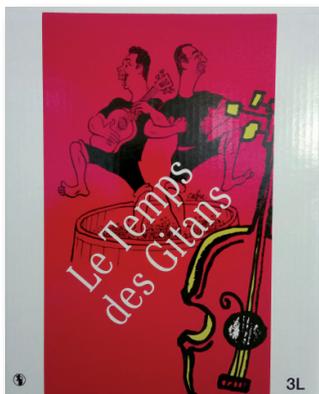
~~7,47 € /75 cl~~
soit 9,96 € le litre

~~44,82 €~~ le carton de 6
soit 9,96 € le litre

SO₂ : 28 mg/l

Les vins rouges

Biologique
depuis 1982



SO₂ : 56 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP PAYS D'HÉRAULT ROUGE 12.5° 3L

Carignan noir 70%, Syrah noir 15%, Grenache noir 15%



Charnu et
aromatique.



Charcuterie, grillade
ou en apéritif.
Fromage à pâte molle.



Déguster à 15°C



Prêt à boire

Arômes de fruits rouges, vin gourmand et souple.

Entreprise familiale (4 personnes de la famille), passage en BIO dès le début dans les années 80, volonté de cultiver les cépages traditionnels (comme Carignan : vieilles vignes vendangées à la main car vieux ceps). Tout est fait maison : vendanges, vinification mais aussi conditionnement, pas de prestataire.



15,10 € / 3L
soit 5,03 € le litre

~~16,76 € / 3L~~

soit 5,59 € le litre



VALLÉE DU RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE EVOC 13.5° 3L

Grenache noir 70%, Syrah noir 20%,
Mourvèdre noir 7%, Cinsaut noir 2%, Marselan noir 1%



Charnu et
aromatique



Viande blanches ou rouge
grillés, charcuteries. Fromage
de chèvre.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Vin où le fruit s'accompagne de saveurs épicées, une souplesse et des tannins fondus procurant dès la première gorgée une sensation veloutée très agréable. Le Château de Bastet est la subtile union entre belle histoire de famille et amour de la terre qui révèle aujourd'hui toute la saveur des vins qui y sont produits.



16,55 € / 75 cl
soit 5,52 € le litre

~~18,40 € / 75 cl~~

soit 6,13 € le litre

SO₂ : 43 mg/l



Notre sélection de fromages

Pour constituer sa sélection de fromages, Biocoop travaille en partenariat avec des éleveurs et transformateurs de lait sur la ferme, des groupements de producteurs ou encore des laiteries. Chaque fromage a son histoire et son caractère !

Pour vous guider :



Type de lait



Type de pâte



Affinage



Caractéristiques

Les fromages au lait de vache



19,41 € le kilo

GOUDA HOLLANDAIS VIEUX 18 MOIS 34 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 18 mois



Fromage à pâte pressée non cuite.



Goût intense et corsé. Convient aux végétariens car fabriqué avec un coagulant microbien.

Produit par Biokaas Kinderdijk, une laiterie située à 15 km de Rotterdam. Originaire de la ville du même nom, le Gouda Hollandais vieux a obtenu l'indication géographique protégée en 2010. Il est produit dans une laiterie 100% biologique, située dans le village de Kinderdijk dont le réseau de moulins à vent est classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

EN PROMO !



19,71 € le kilo

REBLOCHON DE SAVOIE AOP - 27 % MG



Au lait cru



Affiné minimum 4 jours



Fromage à pâte pressée non cuite.



Texture souple et crémeuse, goût typique de noisette.

Produit par La Fruitière d'Arbusigny, coopérative artisanale depuis 1994. Le Reblochon est né au XIII^{ème} siècle d'une astuce des fermiers de la vallée de Thônes : ils pratiquaient une traite incomplète afin de diminuer le coût de location des terres basé sur la quantité de lait produite. La deuxième traite, la "rebloche" était utilisée pour fabriquer le fromage. Depuis le XIX^{ème} siècle, il est produit dans des ateliers collectifs (coopératives ou fruitières).

~~23,19 €~~ le kilo

Les fromages au lait de vache

EN PROMO !

22,24 € le kilo

~~26,17 € le kilo~~



MORBIER AOP - 31 % MG



Au lait cru



Affiné 45 jours



Fromage à pâte pressée non cuite.



Onctueux et fondant. Goût franc et fruité avec des arômes de crème, noisette et herbe.

Produit par Perrin Vermot, entreprise familiale située en Franche-Comté. Fromage au lait cru de vache, le morbier est le fruit d'un savoir-faire et d'une technique artisanale venus du Jura. Reconnaisable parmi tous les fromages avec sa ligne noire, celle-ci provenait autrefois de la suie récupérée sous la cuve de lait, aujourd'hui remplacée par du charbon végétal.



22,88 € le kilo

CASHEL BLUE - 30,9 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné entre 2 et 3 mois



Fromage à pâte persillée semi-molle.



Crémeux et équilibré avec une légère note d'épices (croûte comestible).

Produit par Little Milk Company, une coopérative de fermes bio situées dans les provinces irlandaises du Munster et du Leinster. Le Cashel Blue a été créé en 1984 par Jane et Louis Grubb qui souhaitaient faire honneur au lait de Tipperary. Il provient aujourd'hui d'un seul troupeau de vaches montbéliardes, frisonnes et rouge norvégiennes, situé à 15 km de la fromagerie.



26,88 € le kilo

TARTU TALLEGIO TRUFFÉ - 26 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné de 45 à 120 jours



Fromage à pâte molle et croûte lavée.



Jaune paille, croûte rugueuse rosée comestible. Goût doux à sa-veur de truffe.

A l'origine de ce fromage, il y a le Taleggio, un fromage lombard à pâte molle qui, enrichi de flocons de truffe noire d'été, devient le Tartu Taleggio truffé. Il est fabriqué par CasArrigoni, une entreprise familiale situé dans la région de la Lombardie en Italie spécialisé dans l'affinage et engagée dans la construction de filière biologiques et locales de haute qualité.



30,43 € le kilo

MONT VULLY - 35 % MG



Au lait thermisé



Affiné 10 semaines



Fromage à pâte pressée cuite.



Goût franc, arôme relevé et harmonieux.

Produit par Ambrosi Emmi France, spécialisée dans la distribution de produits italiens et suisses. Le Mont Vully est affiné au Pinot noir, un vin rouge bio de Vully, et frotté avec du café de céréales bio (un succédané de café). Créé en 1994 dans le village de Cressier, il tire son nom de la montagne qui surplombe la région des trois lacs, une région viticole suisse.

Le fromage **au lait de vache et lait de chèvre**

TOMME MIXTE - 30 % MG



EN PROMO !



Au lait pasteurisé



Affiné 2 mois et demi



Fromage à pâte pressée non cuite.



Texture moelleuse et crémeuse.
Goût crémeux de la Jersiaise et typicité du lait de chèvre.

Produit par Maison Gaborit, entreprise familiale créée en 1979. La Maison Gaborit, installée en bio depuis 40 ans, développe dès l'année 2000 des partenariats avec des éleveurs bio de chèvre, labellisés Bio Cohérence.

21,22 € le kilo

~~24,97 €~~ le kilo

Fromage **au lait de chèvre**

PICODON AOP MÉTHODE DIEULEFIT 36 % MG



Au lait cru



Affiné minimum 1 mois



Fromage à pâte molle et marbrée.



Texture fine et souple, goût franc aux notes de noisette et de champignon.

Produit par la Maison Cavet, affineur à Dieulefit (Drôme) depuis 1920. Le Picodon (de l'occitan "pichot", petit et du patois "pico", qui pique) se fabrique depuis le XIV^{ème} siècle et est protégé par une AOP en 1996. La méthode Dieulefit a pour spécificité un affinage supérieur à 30 jours. Le Picodon est la spécialité de la Maison Cavet qui collecte et affine des fromages de chèvre au lait cru de la Drôme depuis 3 générations.

2,99 € l'unité

Fromage **au lait de brebis**

PAVÉ DU LARZAC AU FÉNUGREC - 21 % MG



Au lait thermisé



Affiné de 6 à 15 jours



Fromage à pâte lactique.



Texture légère et fondante, goût fin et frais avec une pointe d'acidité, arômes de noix.

Produit par la coopérative Les Bergers du Larzac, 100% aveyronnaise. Ce fromage a été créé par la coopérative des Bergers du Larzac. Fruit de l'implication de 5 bergers du plateau du Larzac, cette coopérative compte aujourd'hui 17 producteurs qui mettent en œuvre une production responsable et respectueuse de l'environnement tout en développant la production laitière du plateau.

4,49 € l'unité

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



HORAIRES

Du lundi au samedi : 9h-18h
Boucheries-charcuteries-traiteurs : 9h-18h
fermé(s) le lundi

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

Lundi 15h-18h
Mardi, mercredi et jeudi : 9h30-13h
vendredi et samedi : 9h30-13h / 15h-18h

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.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

+ de 580 magasins
partout en France,
liste complète sur
www.biocoop.fr

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

0 800 807 102

Service &
gratuits

Imprimé sur papier 100% recyclé par Biocoop Cholet.

Création : Altavia Cosmic – Crédits photos : Nicolas Leser, DR, Shutterstock, Thinkstock, Fotolia.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent