

DU 6
SEPTEMBRE
AU 16
OCTOBRE
2021

Fêtons LES VINS & FROMAGES D'AUTOMNE



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

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

FROMAGES EN PROMOTIONS DU 1^{ER} AU 25 SEPTEMBRE

EN SEPTEMBRE, Fêtons LES VINS & FROMAGES D'AUTOMNE



Rendez-vous en page 4 pour découvrir notre offre exigeante de vins en priorité issus de vigneron engagés et de producteurs indépendants.



Pour les amateurs de fromages, découvrez une sélection variée et savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.

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



Dégustation

..... 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.

UNE SÉLECTION TOUJOURS PLUS variée, engagée et accessible

Biocoop vous propose de découvrir la diversité de nos terroirs et des savoir-faire de vigneron engagés, dont les démarches vont au-delà de la production biologique : protection des abeilles, plantation d'arbres, vinification sans sulfites ajoutés, réduction de l'utilisation du cuivre, biodynamie...

Cette année, pour aller plus loin sur nos engagements en matière de zéro déchet, découvrez la première bouteille de vin apte au réemploi ! (page 9)

BIOCOOP VA PLUS LOIN que la réglementation bio européenne !

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

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).



.... SANS SULFITES AJOUTÉS

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



..... VIN D'EXCEPTION

Grand cru et/ou vin rare.

LES VINS blancs

Nouveauté

Biologique



SUD-OUEST

SOIFART IGP CÔTES DU TARN - 12,5° CHÂTEAU LES VIGNALS

Muscadelle, Loin de l'Œil, Sauvignon blanc



Frais et fruité



Dahl de lentilles corail,
cheesecake, fromage de
chèvre frais



Déguster à 12°C



Prêt à boire

Nez de pamplemousse et d'effluves de mangue. Bouche aux arômes de fruits à chair jaune et exotiques. Le château Les Vignals situé au cœur du vignoble gaillacois fut l'un des premiers domaine à travailler en bio dans les années 80. Il est entouré de 5 km de haies, un refuge pour la diversité des insectes et des oiseaux. Le château s'est converti à la biodynamie en 2020. Toutes les vendanges sont manuelles.



5,50 €* /75 cl
soit 7,33 € le litre



31,35 €* le carton de 6
soit 6,97 € le litre

~~6,80 €~~ /75 cl
soit 9,07 € le litre

~~40,80 €~~ le carton de 6
soit 9,07 € le litre

Coup de
cœur



5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles



Biologique



LANGUEDOC-ROUSSILLON

SOL&NATURE IGP PAYS D'OC - 13° DOMAINE AURIOL

Chardonnay



Frais et fruité



Volailles, veau, fromage de
chèvre sec et demi-sec



Déguster à 7°C



Prêt à boire

Nez aux arômes de fruits blancs, de pêches et d'agrumes. Bouche équilibrée entre fraîcheur et rondeur. 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.



6,95 €* /75 cl
soit 9,27 € le litre



39,62 €* le carton de 6
soit 8,80 € le litre

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

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



Nouveauté

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs



VALLÉE DE LA LOIRE

Nouveauté

CHENIN DE JARDIN TOUT DOUX VDF BLANC
DEMI-SEC - 12,5° - VIGNOBLES MOURAT
Chenin



Moelleux



Apéritif, cuisine asiatique,
tarte aux fruits, bleu
d'Auvergne



Déguster à 10°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Robe jaune, notes de fruits blancs et de fruits exotiques. Jean Mourat créé le vignoble Château Marie du fou en 1974. Son fils le rejoint en 1998 en créant 2 domaines : le Clos Saint-André et le Moulin Blanc. Les vignes sont situées sur des terroirs de coteaux de schistes et de rhyolites, dans l'AOC Fiefs Vendéens. En 2020, 90% du domaine est certifié bio.

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

 **39,62 €* le carton de 6**
soit 8,80 € le litre

~~7,89 € /75 cl~~
soit 10,52 € le litre

~~47,34 € le carton de 6~~
soit 10,52 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles 



ITALIE

Nouveauté

CHARISMA DOC TREBBIANO D'ABRUZZO -
12,5° - OLEARIA VITIVINICOLA ORSOGNA
Trebbiano d'Abruzzo



Ample et rond



Fruits de mer, viandes
blanches, plats végétariens,
fromage jeune



Déguster à 10°C



Prêt à boire

Nez intense aux notes de fleurs blanches, de fruits à pulpe blanche et d'agrumes frais. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs. Toutes les vendanges sont manuelles.

 **7,95 €* /75 cl**
soit 10,60 € le litre

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

~~9,00 € /75 cl~~
soit 12,00 € le litre

~~54,00 € le carton de 6~~
soit 12,00 € le litre

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

LES VINS blancs

Nouveauté

Biodynamique



CERTIFIED BIODYNAMIC®



BORDELAIS

CHÂTEAU GRAND LAUNAY AOP CÔTES DE BOURG - 13° - PIERRE HENRY COSNYS Sauvignon gris



Frais et fruité



Fruits de mer, thon fumé, terrine de poisson, risotto aux poissons, tartare de saumon, fromage de chèvre, bleu



Déguster à 12°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Bouche vive et gourmande aux arômes de buis, de bourgeons de cassis et de pamplemousse. Le Château Grand Launay, propriété familiale, appartient à la famille COSYNS depuis 1968. Le domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2012 et est passé en Biodynamie en 2018.



8,20 €* /75 cl
soit 10,93 € le litre



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

~~8,93 € /75 cl~~
soit 11,91 € le litre

~~53,58 € le carton de 6~~
soit 11,91 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles



Biologique



BORDELAIS

AOC GRAVES - 13° - CHÂTEAU DE MONBAZAN Sémillon, Muscadelle blanc, Sauvignon blanc



Frais et fruité



Lasagnes aux fruits de mer, quiche tomate & chèvre, blanquette de veau, fromage de chèvre sec et demi-sec



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Paré d'une belle robe jaune pâle, ce vin exprime au nez des arômes printaniers de fleurs. En bouche, il laisse place à des saveurs vives et rafraîchissantes. Dignes héritiers d'une grande famille de vigneron, Béatrice et Pierre Labuzan avec leurs deux fils Hadrien et Victor conduisent le domaine dans l'esprit de la tradition et le respect de la nature.



8,95 €* /75 cl
soit 11,93 € le litre



51,02 €* le carton de 6
soit 11,34 € le litre

~~9,85 € /75 cl~~
soit 13,13 € le litre

~~59,10 € le carton de 6~~
soit 13,13 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*



Biodynamique



ALSACE-LORRAINE

AOC ALSACE RIESLING - 12,5°
- BAUMANN ZIRGEL

Riesling

Novauté



Ample et rond



Blanquette de veau, saint-jacques pêlées, fromage de chèvre, vieux Comté



Déguster à 10°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Nez fin et délicat, notes fumées, de fleurs blanches et de fruit à chair jaune. Bouche fruitée, tendre et gourmande. Le Domaine familial de 10 ha s'est agrandi progressivement sous l'impulsion des parents de Benjamin Zirgel. En 2020, le domaine se convertit à la biodynamie. Toutes les vendanges sont manuelles.



9,95 € /75 cl
soit 13,27 € le litre



56,72 € le carton de 6
soit 12,60 € le litre

~~11,22 €~~ /75 cl

soit 14,96 € le litre

~~67,32 €~~ le carton de 6

soit 14,96 € le litre



Biologique



BOURGOGNE

DOMAINE DU MONT EPIN
AOC MÂCON-PÉRONNE 13,9° - DOMAINE
ET CHÂTEAU BOURGOGNE RÉUNIS

Chardonnay

Novauté

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles



Ample et rond



Volaille, risotto, poissons grillés, ratatouille, sushis, fromage de chèvre



Déguster à 12°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Nez aux notes de fruits jaunes, d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche pleine et ronde. Le domaine du Mont Epin est le fruit de l'histoire de deux frères, Stéphane et Richard Martin, qui ont commencé à faire du vin il y a 28 ans sur leur premier domaine (La Croix Senaillet) plus grand domaine en bio sur l'AOP Saint Véran (25 ha). Toutes les vendanges sont manuelles.



11,50 €* /75 cl
soit 15,33 € le litre



65,55 €* le carton de 6
soit 14,57 € le litre

~~12,40 €~~ /75 cl

soit 16,53 € le litre

~~74,40 €~~ le carton de 6

soit 16,53 € le litre

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

LES VINS effervescents



Biodynamique



demeter

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP SAUMUR BRUT BLANC - 12,5° DOMAINE DE LA PALEINE

Chenin blanc, Chardonnay blanc, Grolleau gris, Cabernet Franc



Effervescent
Robe jaune clair



Apéritif, dessert, fromage à
pâte molle et à croûte fleurie



Déguster à 8°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Nez frais aux arômes vigneux, bouche fraîche avec des notes fruitées et florales. Le Domaine de la Paleine s'étend sur 37 ha dont les principaux cépages sont le Chenin pour les blancs et le Cabernet franc pour les rouges. Il est engagé dans une démarche d'agriculture biologique depuis 2013 et est passé en biodynamie en 2018. Toutes les vendanges sont manuelles.



9,95 €* /75 cl
soit 13,27 € le litre



56,76 €* le carton de 6
soit 12,60 € le litre

~~11,26 € /75 cl~~
soit 15,01 € le litre

~~67,56 € le carton de 6~~
soit 15,01 € le litre

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles



Biodynamique



demeter

Sans sulfites ajoutés
SO₂

VALLÉE DU RHÔNE

AOP CLAIRETTE DE DIE - 7° DOMAINE ACHARD VINCENT

Muscat petit grain

Nouveauté



Effervescent
Fines bulles



Apéritif, dessert, fruits de
mer, fromage de chèvre sec
et demi-sec



Déguster à 7°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Pétillant équilibré, doux et fruité, frais et moelleux. Le domaine Achard Vincent, situé entre le Vercors et la Provence, est pionnier du bio depuis 1968. Il se transmet dans la famille depuis 6 générations. En biodynamie depuis 2005. Toutes les vendanges sont manuelles.



11,95 €* /75 cl
soit 15,93 € le litre



68,12 €* le carton de 6
soit 15,14 € le litre

~~14,67 € /75 cl~~
soit 19,56 € le litre

~~88,02 € le carton de 6~~
soit 19,56 € le litre

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

LES VINS rouges

Biologique



Nouveauté

**Bouteille apte
au réemploi!**

LANGUEDOC-ROUSSILLON EMPREINTE IGP PAYS D'OC 14° - DOMAINE BASSAC

Syrah



Charnu et
aromatique



Viandes blanches et
rouges grillées, pizzas,
pâtes
bolognaise, charcuterie



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Bouche équilibrée et fraîche, arômes de cerise noire et de mûre. 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. Vin développé entre le domaine et Biocoop pour proposer une bouteille apte au réemploi.



4,75 €* /75 cl

soit 6,33 € le litre



27,08 €* le carton de 6

soit 6,02 € le litre

~~6,24 € /75 cl~~

soit 8,32 € le litre

~~37,44 € le carton de 6~~

soit 8,32 € le litre



Ce vin est une exclusivité biocoop

Bouteille plus résistante pour supporter les lavages répétés. Recyclable par la filière Bout' à Bout. Étiquette en papier recyclé et encre biodégradable. Le nom de la cuvée Empreinte évoque tout ce travail pour la réduire.

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

LES VINS rouges



Biologique



LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP CÔTES DE THONGUE - 14°

DOMAINE BASSAC

Merlot

Novauté



Charnu et aromatique



Côte de porc grillée, côte de veau, légumes grillés, saumon grillé, camembert



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Arômes de paprika, de prune et de violette, bouche ferme avec des notes de cacao. Première expérience concluante de vinification et embouteillage sans sulfite pour le domaine de Bassac. Le domaine, 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.



6,75 €* /75 cl
soit 9,00 € le litre



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

~~7,83 € /75 cl~~
soit 10,44 € le litre

~~46,98 € le carton de 6~~
soit 10,44 € le litre

5% DE REMISE
pour 6 bouteilles



SO₂ : 68 mg/l

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

LES VINS rouges



Biologique



Sans sulfites ajoutés



LANGUEDOC-ROUSSILLON

SOL & NATURE IGP PAYS D'OC - 13,5°

DOMAINE AURIOL

Merlot



Charnu et aromatique



Tian de légumes, légumes grillés, viandes rouges, fromage au bleu



Déguster à 7°C



Prêt à boire

Nez porté sur le fruit rouge avec une touche vanillée. Bouche fine et soyeuse. 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.



6,95 €* /75 cl
soit 9,27 € le litre



39,62 €* le carton de 6
soit 8,80 € le litre

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

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

5% DE REMISE pour 6 bouteilles



Biodynamique



LANGUEDOC-ROUSSILLON

SAMSO IGP CÔTES CATALANES - 11°

DOMAINE CAZES

Cinsault



Vin léger



Tartares, rillettes de sardines, Ossau Iraty, beaufort



Déguster à 15°C



Prêt à boire

Robe claire, arômes de fraise des bois, bouche souple et fraîche avec des notes de cassis et de griottes. Située entre les Pyrénées et la Méditerranée, à Rivesaltes, au cœur du Roussillon, la Maison Cazes a été créée en 1895 par Michel Cazes. Ce vignoble de 220 ha est conduit en bio et en biodynamie (certification Biodyvin) depuis 2005. Toutes les vendanges sont manuelles.



8,95 €* /75 cl
soit 11,93 € le litre



51,02 €* le carton de 6
soit 11,34 € le litre

~~10,18 € /75 cl~~
soit 13,57 € le litre

~~61,08 € le carton de 6~~
soit 13,57 € le litre

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

LES VINS rouges



Biodynamique



LANGUEDOC-ROUSSILLON

Novauté

VIOLETTA IGP ST GUILHEM LE DÉSSERT - 13° MAS FOULAQUIER

Carignan, Granache



Charnu et aromatique



Bœuf bourguignon, pot au feu, plat épicé, camembert, brie



Déguster à 16°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Nez expressif sur des notes de fruits rouges confiturés, bouche ronde et équilibrée avec des arômes de fruits rouges et d'épices. Le Mas Foulaquier s'étend sur une magnifique parcelle calcaire exposée sud-ouest. Repris en 1998 par Pierre Jecquier et Blandine Chaucaut, il est travaillé en biodynamie depuis 2006. Toutes les vendanges sont manuelles.



13,50 €* /75 cl
soit 18,00 € le litre



76,95 €* le carton de 6
soit 17,10 € le litre

~~15,47 €~~ /75 cl
soit 20,63 € le litre

~~92,82 €~~ le carton de 6
soit 20,63 € le litre

5% DE REMISE
pour 6
bouteilles



Biologique



SUD-OUEST

Novauté

SOIF-ART IGP CÔTES DU TARN - 14° - CHÂTEAU LES VIGNALS

Merlot, Duras, Fer Servadou



Charnu et aromatique



Charcuterie, tapas, salades, fromages secs



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Nez aux arômes de cassis et de mûres mêlés à des notes plus épicées de poivre noir. Bouche ronde et fruitée. Le château Les Vignals situé au cœur du vignoble gaillacois fut l'un des premiers domaine à travailler en bio dans les années 80. Il est entouré de 5 km de haies, un refuge pour la diversité des insectes et des oiseaux. Le château s'est converti à la biodynamie en 2020. Toutes les vendanges sont manuelles.



5,90 €* /75 cl
soit 7,87 € le litre



33,63 €* le carton de 6
soit 7,47 € le litre

~~6,80 €~~ /75 cl
soit 9,07 € le litre

~~40,80 €~~ le carton de 6
soit 9,07 € le litre

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs



Biologique



SUD-OUEST

HÉLIOS IGP PÉRIGORD - 14,5°
- VIGNOBLE CATHERINE ET GUY CUISSET
- CHÂTEAU GRINOU
Merlot, Cabernet Franc



Charnu et aromatique



Viandes rouges, gibiers, grillades, brie, camembert.



Déguster à 18°C



Prêt à boire

Robe profonde, nez intense aux notes de fruits noirs et pruneaux. Structure prononcée et puissante en bouche, soutenue par des tanins soyeux Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^{ème} siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.



7,50 €* /75 cl
soit 10,00 € le litre



42,75 €* le carton de 6
soit 9,50 € le litre

~~8,63 € /75 cl~~
soit 11,51 € le litre

~~51,78 € le carton de 6~~
soit 11,51 € le litre

5% DE REMISE
pour 6 bouteilles

Nouveauté



Biologique



VALLÉE DE LA LOIRE

TERRES ROUGES AOP ANJOU ROUGE
- 13,8° - DOMAINE DE BOIS MOZÉ
Cabernet Franc



Charnu et aromatique



Charcuterie, magret de canard, pot au feu, boudin noir, reblochon, brie, camembert



Déguster à 16°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Robe grenat assez sombre, nez aux arômes de fruits rouges frais et cuits, bouche ronde et suave. Le Domaine de Bois Mozé, labellisé bio depuis 2017, est tourné vers l'agroforesterie afin de valoriser l'environnement et la biodiversité qui l'entoure.



7,95 €* /75 cl
soit 10,60 € le litre



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

~~9,37 € /75 cl~~
soit 12,49 € le litre

~~56,22 € le carton de 6~~
soit 12,49 € le litre

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

LES VINS rouges



Biologique



Coup de cœur

VALLÉE DU RHÔNE

ELEFANTAISY AOP CÔTES DU RHÔNE -
14,5° CHÂTEAU DE BASTET

Grenache, Syrah



Charnu et
aromatique



Grillades, viandes blanches,
fromage de chèvre



Déguster à 16°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Robre grenat aux reflets rubis, subtiles notes de framboises et d'épices. Le Château de Bastet, situé dans le Gard (à 45 km à l'ouest de Nîmes) fût acheté dans les années 1930 par les arrières grands-parents de Julie Aubert, actuelle propriétaire avec son mari Nicolas Richarme. Le vignoble de 62 ha est situé en AOP Côtes du Rhône.



6,25 €* /75 cl
soit 8,33 € le litre



35,63 €* le carton de 6
soit 7,92 € le litre

~~7,15 € /75 cl~~

soit 9,53 € le litre

~~42,90 € le carton de 6~~

soit 9,53 € le litre

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles



Biologique



Coup de cœur

VALLÉE DU RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE - 14°
- DOMAINE JEAN DAVID

Grenache, Cinsault, Syrah



Charnu et
aromatique



Tian de légumes, légumes
grillés, viandes rouges,
fromage de chèvre sec et
demi-sec



Déguster à 17°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Vin parfumé et fruité avec des notes florales et épicées. Le Domaine Jean David est un précurseur dans la culture de la vigne biologique depuis plus de 40 ans. 16 ha de terres familiales sont cultivées dans le respect du vivant et des vignes. Toutes les vendanges sont manuelles.



8,50 €* /75 cl
soit 11,33 € le litre



48,45 €* le carton de 6
soit 10,77 € le litre

~~10,02 € /75 cl~~

soit 13,36 € le litre

~~60,12 € le carton de 6~~

soit 13,36 € le litre

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs



Nouveauté



Biodynamique



ITALIE

COSTE DI MORO DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - 14° - OLEARIA VITIVINICOLA ORSOGNA

Montepulciano d'Abruzzo



Charnu et aromatique



Charcuterie, viandes grillées, fromage doux et parfumé



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Nez aux notes de réglisse, de confiture de cerises noires avec de légères touches de cacao. En bouche, ample et doux. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs. Toutes les vendanges sont manuelles.



7,95 €* /75 cl
soit 10,60 € le litre



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

~~9,00 € /75 cl~~
soit 12,00 € le litre

~~54,00 € le carton de 6~~
soit 12,00 € le litre

5% DE REMISE
pour 6 bouteilles



Biodynamique



Nouveauté

ITALIE

RUMINAT IGT PRIMITIVO - 14° - OLEARIA VITIVINICOLA ORSOGNA

Primitivo



Charnu et aromatique



Charcuterie, viandes, fromage doux



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Nez vif avec des notes de prunes, de torréfaction et de cerises. Bouche intense aux arômes 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. Toutes les vendanges sont manuelles.



7,95 €* /75 cl
soit 10,60 € le litre



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

~~9,00 € /75 cl~~
soit 12,00 € le litre

~~54,00 € le carton de 6~~
soit 12,00 € le litre

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

LES VINS rouges



Biodynamique



BORDELAIS

AOP CÔTES DE BOURG - 14°
- CHÂTEAU FOGAS

Merlot

Nouveauté



Charnu et aromatique



Viandes rouges braisées, fourme d'Ambert, camembert, brie, saint-Nectaire



Déguster à 18°C



Prêt à boire

Nez aux arômes de fruits rouges, cerises, groseille. Bouche ample et équilibrée. Le Château Fogas est une des propriétés les plus anciennes de l'appellation Côtes de Bourg, dont la belle bâtisse et les vignobles datent du XVIII^{ème} siècle. Elle a été acquise en 1976 par Jean-Yves Béchet, issu d'une famille de négociants bordelais. Le vignoble s'étend sur 17 hectares de vignes dont l'encépagement se répartit entre Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Toutes les vendanges sont manuelles.



9,90* € /75 cl
soit 13,20 € le litre



56,43* € le carton de 6
soit 12,54 € le litre

~~11,06 € /75 cl~~
soit 14,75 € le litre

~~66,36 € le carton de 6~~
soit 14,75 € le litre

5% DE REMISE
pour 6
bouteilles



Biologique



BORDELAIS

AOC LALANDE DE POMEROL - 14,5°
- CHÂTEAU DES ANNEREAUX

Merlot, Cabernet Sauvignon

Nouveauté



Charnu et aromatique



Viande rouge, volaille, fromage à pâte dure



Déguster à 16°C



Longue garde (>6ans)

Nez franc aux arômes de fruits croquants, bouche ronde, acidulée et suave. Le Château des Annereaux est une propriété familiale sur ces terres de Lalande de Pomerol depuis 1390 et productrice de vin depuis le 15^{ème} siècle. Benjamin Hessel représente aujourd'hui la 20^{ème} génération et valorise ce terroir de 25 ha d'un seul tenant en bio depuis 2010.



18,50 €* /75 cl
soit 24,67 € le litre



105,45 €* le carton de 6
soit 23,43 € le litre

~~20,70 € /75 cl~~
soit 27,60 € le litre

~~124,20 € le carton de 6~~
soit 27,60 € le litre

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs



Biologique



Nouveauté

BORDELAIS

CÔME AOP BORDEAUX

ST ESTÈPHE - 13°

CHÂTEAU DE CÔME

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot



Ample, puissant et corsé



Côte de bœuf, viandes en sauce, camembert, saint-Nectaire



Déguster à 18°C



Longue garde (>6ans)

Seul vin biologique en AOP Saint Estèphe. Nez complexe aux arômes de fruits noirs et rouges avec des notes légèrement vanillées. Acquis en 1997 par Maurice Velge, Château de Côme est la concrétisation d'un vieux rêve de son propriétaire, amateur de vins. Sa vision : faire un grand vin sur un excellent terroir en ayant la même exigence que celle réservée aux plus grands crus du Médoc. Toutes les vendanges sont manuelles.



26,95 €* /75 cl
soit 35,43 € le litre



153,62 €* le carton de 6
soit 34,28 € le litre

5% DE
REMISE
pour 6
bouteilles



~~31,71 €~~ /75 cl
soit 42,28 € le litre

~~190,26 €~~ le carton de 6
soit 42,28 € le litre

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

Notre sélection de fromages

PROMOTIONS DU 1^{ER} AU 25 SEPTEMBRE

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. Lait de vache, de brebis ou de chèvre, chaque fromage a son histoire et son caractère : à vous de les découvrir au gré de vos envies !

Pour vous guider :



Type de lait



Type de pâte



Affinage



Caractéristiques

Les fromages **au lait de vache**

SAINT MARCELIN IGP - 25 % MG



Au lait thermisé



Affiné 9 jours



Fromage à pâte molle



Texture fondante

Produit par Vercors lait, coopérative indépendante située au cœur du Vercors. Fromage au goût franc avec des arômes fruités, de miel et de noisettes. Cousin du Saint-Félicien, il est élaboré par des fromagers de la coopérative indépendante Vercors Lait avec du lait de vache collecté sur le territoire du Parc Naturel Régional du Vercors



1,58 €* l'unité de 80 gr
soit 16,88 € le kg

~~1,35 € l'unité~~
soit 19.75€ le kg

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

SCAMORZA FUMÉE - 25,6 % MG



Au lait cru



Affinée 8 à 10 jours



Fromage à pâte pressée et filée cuite.



Saveur délicate et fraîche, légère note d'acidité.



Produit par la fromagerie Masserie Amiche, créée en 2013. La scamorza est un fromage à pâte filée, comme la mozzarella, traditionnel des régions du sud de l'Italie (Campanie, Basilicate, Abruzzes, Molise et Pouilles). La fromagerie a été créée en 2013 après l'acquisition d'une ferme laitière traditionnelle dans la région des Pouilles.

6,20 €* l'unité de 240 gr
soit 25,83 € le kg

~~7,27 €~~ l'unité
soit 30,29 € le kg



14,35 €* le kg

~~15,96 €~~ le kg

BLEU D'AUVERGNE AOP - 29 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 28 jours minimum



Fromage à pâte persillée



Texture fine et fondante

Produit par la Société laitière de Laqueuille, créée en 1949. Fromage au goût franc et typé confectionné à partir de lait de vaches pâturant sur les hautes terres volcaniques du Massif Central. Riches et variées, ces terres procurent au lait une saveur bien particulière qui donnera son goût si singulier à ce fromage.

MEULE DE BESAC - 35 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 4 à 6 mois



Fromage à pâte pressée cuite



Texture souple et onctueuse



Produit par la Fromagerie Mulin. Fromage au goût franc et fruité. La Meule de Besac est fabriquée à partir de lait de vache essentiellement Montbéliarde collecté dans un rayon de 50 km autour de la fromagerie.

15,55 €* le kilo

~~17,27 €~~ le kg

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

Les fromages **au lait de vache** ~~~~~



17,85 €* le kilo

~~19,89 €~~ le kg

TOME AUX BAIES DE GENIÈVRE - 32 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 3 mois minimum



Fromage à pâte pressée non-cuite



Texture souple, fondante et onctueuse

Produit par la Fromagerie de l'Abbaye de Vergaville. Fromage aux notes épicées et douces, relevé par les baies de genièvres qui lui confèrent un goût acidulé et sucré. Il est confectionné par la fromagerie artisanale de l'Abbaye de Vergaville.



21,50 €* le kilo

~~25,26 €~~ le kg

ROCCOLO VALTALEGGIO - 30 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 5 à 6 mois



Fromage à pâte pressée non-cuite



Texture onctueuse à l'extérieur et friable à l'intérieur

Produit par CasArrigoni. Fromage au goût intense, légèrement acidulé et frais. Atypique, il est fabriqué par CasArrigoni, une entreprise familiale située dans la région de la Lombardie en Italie spécialisée dans l'affinage et engagée dans la construction de filière biologiques et locales de haute qualité.



*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

MOELLEUX DU REVARD - 27 % MG



Au lait cru



Affiné 3 semaines



Fromage à pâte pressée non-cuite



Texture onctueuse et fondante



22,80 €* le kg

~~26,84 €~~ le kg

Produit par Schmidhauser, fabricant et affineur de fromages de Savoie depuis 1961. Fromage original au goût prononcé et typique, le Moelleux du Revard est le fruit d'un travail de recherche associé à la tradition fromagère du Massif des Bauges.



GOUDA JERSIAISE - 45 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 12 mois



Fromage à pâte pressée non-cuite



Texture semi-dure et crémeuse

24,35 €* le kilo

~~28,62 €~~ le kg

Produit par De Mèkkerstee, entreprise familiale. Fromage plus onctueux et crémeux que le gouda classique grâce aux spécificités du lait de vaches Jersiaises. Il est produit à De Mèkkerstee, grande ferme familiale à vocation sociale qui offre des emplois aux personnes en situation de handicap.

Les fromages au lait de chèvre

TOMME DE CHÈVRE - 32 % MG



Au lait cru



Affiné 6 mois



Fromage à pâte pressée non-cuite



26,60 €* le kilo

~~31,21 €~~ le kg

Produit par Fromagerie du Val d'Ormèze, créée en 1978, 100% en bio. Fromage au goût doux et légèrement piquant. La tomme est fabriquée à partir de lait cru collecté dans différentes fermes de la Drôme, d'Ardèche, de la Loire et de la Haute-Loire.

*La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

Les fromages **au lait de chèvre**



TOMME TRESSÉE - 26 % MG



Au lait cru



Affiné 3 mois minimum



Fromage à pâte pressée non-cuite



Texture moelleuse et fondante

27,00 €* le kilo

~~31,80 €~~ le kg

Produit par Mons Fromager Affineur. Fromage au goût de noisettes fraîches confectionné à partir de lait de chèvre collecté quotidiennement auprès de producteurs locaux situés à proximité de la fromagerie. Sa fabrication est typique de la tomme, avec un petit secret maison qui lui permet de garder une pâte fine et moelleuse.

Les fromages **au lait de brebis**

ROQUEFORT AOC - 32 % MG



Au lait cru



Affiné 14 jours



Fromage à pâte persillée



Texture crémeuse, fondante et onctueuse. Goût prononcé



Produit par Gabriel Coulet SA. Fromage au goût caractéristique. Fabriqué au cœur des Causses, il est la première AOC au lait de brebis. Le lait, issu de brebis de race Lacaune, provient d'une dizaine de fermes de l'Aveyron.

24,60 €* le kilo

~~28,90 €~~ le kg



PAVÉ DE BREBIS À L'AIL DES OURS - 33 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 4 à 6 semaines



Fromage à pâte pressée non-cuite



Texture consistante et fondante

25,90 €* le kilo

~~30,46 €~~ le kg

Produit par Gabriel Coulet SA. Fromage au goût très caractéristique et aromatique. Fabriqué au cœur de l'Aveyron, ce pavé de brebis est confectionné avec du lait provenant d'une dizaine de fermes situées à une cinquantaine de kilomètres de la fromagerie.

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Les fromages **au lait de brebis**



25,90 €* le kilo

~~30,46 €~~ le kg

PAVÉ DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE

- 33 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 4 à 6 semaines



Fromage à pâte pressée non-cuite



Texture consistante et fondante

Produit par Gabriel Coulet SA. Fromage au goût très intense. Fabriqué au cœur de l'Aveyron, ce pavé de brebis est confectionné avec du lait provenant d'une dizaine de fermes situées à une cinquantaine de kilomètres de la fromagerie.

PECORINO MASCHIO - 36 % MG



Au lait cru



Affiné 8 mois



Fromage à pâte pressée non-cuite



Produit par Fattoria Lischeto. Fromage au parfum intense et au goût savoureux, persistant et complexe. Il est confectionné à la Fattoria Lischeto, ferme biologique dans laquelle cohabite une fromagerie, un magasin bio, un restaurant et des chambres d'hôtes.



27,70 €* le kilo

~~32,57 €~~ le kg



31,45 €* le kilo

~~36,98 €~~ le kg

TOMME DE BLEU - 31 % MG



Au lait thermisé



Affiné 2 semaines (minimum)



Fromage à pâte persillée



Saveur douce, texture fine et onctueuse

Produit par la Fromagerie Lou Passou Bio, créée en 1999. 100% bio. Fromage à la saveur typique de Penicillium Roqueforti élaboré avec du lait des producteurs biologiques du Parc Régional Naturel des Grands Causses.

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Journée animation conseils

Venez découvrir notre sélection de vins
**dans votre magasin Biocoop
Cholet Sud le 18 septembre 2021
de 9h à 19h.**

Accompagnement au choix,
conseils personnalisés,
présentation des
producteurs...

BIOCOOP CHOLET SUD

12 Avenue de la Marne
49300 CHOLET
02 41 64 37 80

BIOCOOP CHOLET NORD

35 Avenue Edmond Michelet
49300 CHOLET
02 41 70 74 14

BIOCOOP CHOLET OUEST

204 Avenue des Trois Provinces
Route de la Séguinière
49300 CHOLET
02 41 70 08 70

BIOCOOP SÈVREMOINE

5 Rue Léonard de Vinci
49450 St André de la Marche
02 41 55 10 10

Du lundi au samedi de 9h à 19h

Lundi 15h-19h / Mardi mercredi jeudi 9h30-13h et 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.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

660 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 & appel
gratuits

