

DU 19 AVRIL  
AU 29 MAI 2021

^  
Fêtons  
LES VINS  
DE PRINTEMPS

 L'ABUS D'ALCOOL  
EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

**biocoop**  
LA BIO NOUS RASSEMBLE

# EN AVRIL, Fêtons LES VINS DE PRINTEMPS

C'EST LE MOMENT DE DÉCOUVRIR UNE SÉLECTION  
POINTUE ET ENGAGÉE & DES PRIX VRAIMENT  
ACCESSIBLES.



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

*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

# UNE SÉLECTION TOUJOURS PLUS variée, engagée et accessible

Biocoop vous propose de découvrir la diversité de nos terroirs et des savoir-faire de vignerons 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... Et pour la première fois cette année, retrouvez une sélection de spiritueux pour dénicher des pépites de notre patrimoine.

## BIOCOOP SOUTIENT la conversion à la Bio !

Notre réseau s'engage depuis plusieurs années auprès des viticulteurs qui font le choix de l'agriculture biologique. La conversion implique des changements techniques (gestion du sol, entretien des vignes, vinification), économiques et organisationnels importants, Biocoop soutient les viticulteurs en commercialisant des vins en conversion aux prix proposés par les producteurs.

## 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).

# LES VINS blancs



Biologique  
depuis 1980



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

### BACCHUS ET COUTUMES 2020 (VIN DE FRANCE) 12,5° - DOMAINES AURIOL

Sauvignon, Grenache



Frais et fruité



Apéritif, viandes froides,  
fromage de chèvre.



Déguster à 12°C



Prêt à boire

*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.*



**3,95 €** /75 cl  
soit 5,27€ le litre



**22,52€** le carton de 6  
soit 5,00 € le litre

~~4,29 €~~ /75 cl  
soit 5,72 € le litre

~~25,74 €~~ le carton de 6  
soit 5,72 € le litre



Biologique et  
biodynamique



demeter

## LANGUEDOC- ROUSSILLON

### LANGUEDOC 2019 ORTOLA (AOP) - 13,5° DOMAINE ORTOLA

Vermentino, Viognier, Grenache



Frais et fruité



Risotto aux tomates  
confites, tajine de poissons,  
Tomme d'Anjou.



Déguster à 12°C



Prêt à boire

*Nez aux arômes de fleurs blanches conjuguant intensité et élégance. Finesse avec fraîcheur et rondeur en bouche. Vin croquant et fruité, bien équilibré entre douceur et vivacité. Dès 1983, Georges Ortola, ingénieur de formation, achète le domaine Château Tapie. 5 ans plus tard, il acquiert avec sa femme le Château de Lunes, les 2 vignobles étaient à l'abandon. Ils conduisent aujourd'hui, avec leurs enfants, un domaine en biodynamie de 112 ha.*



**6,50 €** /75 cl  
soit 8,67 € le litre



**37,05 €** le carton de 6  
soit 8,23 € le litre

~~7,24 €~~ /75 cl  
soit 9,66 € le litre

~~43,46 €~~ le carton de 6  
soit 9,66 € le litre

5% DE  
REMISE  
pour 6  
bouteilles  
identiques





Biologique  
depuis 1991



## LANGUEDOC- ROUSSILLON

IGP PAYS D'OC VIOGNIER VEREDUS - 13,5°  
FAMILLE FABRE

Viognier



Frais et fruité



Apéritif, sushi, tartare et  
ceviche de poisson. Fromage  
de chèvre frais et gelée de  
fruits.



Déguster à 12°C



Prêt à boire

*Belle attaque fraîche, arômes de fruits exotiques. La famille Fabre cultive la vigne depuis 1605. Elle possède plusieurs domaines en IGP et AOC Languedoc, Corbières et Corbières-Boutenac. Louis Fabre, qui a repris l'exploitation des domaines en 1982, les a convertis à l'agriculture biologique (à partir de 1991).*



**13,50 € /3l**  
soit 4,50 € le litre

~~15,58 € /3L~~

soit 5,19 € le litre

5% DE  
REMISE  
pour 6  
bouteilles  
identiques



## SUD-OUEST

IGP PÉRIGORD 2018 - 2019 RIEN DE RIEN - 13°  
VIGNOBLE CATHERINE ET GUY CUISSET  
CHÂTEAU GRINOU

Sauvignon, Sémillon

Biologique  
depuis 2009



Sans sulfites ajoutés



Ample, rond, avec un  
bel équilibre



Fruits de mer, salades,  
asperges, desserts aux fruits.



Déguster à 12°C



Prêt à boire

*Nez fruité et complexe aux arômes de chèvrefeuille, de pêche et d'agrumes. Bouche généreuse et mûre avec une belle minéralité et un panel aromatique très large. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>ème</sup> siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble, situé sur des sols argilo-calcaires, est certifié bio depuis 2009.*



**6,50 € /75 cl**  
soit 8,67 € le litre



**37,05 €** le carton de 6  
soit 8,23 € le litre

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

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



# LES VINS blancs



Biologique  
depuis plus  
de 10 ans



## VALLÉE DE LA LOIRE

### IGP MUSCADET LES BÊTES CURIEUSES 2020 - 12° VIGNOBLES MOURAT

Melon



Frais et fruité



Coquilles saint Jacques,  
coquillages, cheddar,  
Saint-Nectaire, tomme de  
savoie, Morbier, Cantal,  
raclette.



Déguster à 12°C



Prêt à boire

*Belle fraîcheur, bouche aux arômes de poire et de fruits blancs. 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. 80% du domaine est certifié bio.*



**5,50 € /75 cl**  
soit 7,33 € le litre



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

~~6,77 € /75 cl~~  
soit 9,02 € le litre

~~40,59 €~~ le carton de 6  
soit 9,02 € le litre



Biologique  
depuis 2014



## VALLÉE DE LA LOIRE

### AOP ANJOU CHENIN BLANC 2017 - 13° LE FIEF NOIR - DOMAINE DES CHESNAIES

Chenin



Frais et fruité



Poissons en sauce ou grillés,  
fromages de chèvre sec.



Déguster à 10°C



Moyenne garde

*Robe jaune clair, nez très expressif aux notes fruitées (pomme verte et poire). Bouche ronde, finale intense et longue sur des notes briochées. Le domaine des Chesnaies est situé au cœur de l'Anjou noir, dans le berceau du Chenin et du Grolleau. Les 20 ha de vignes sont cultivés sur des terres de schiste noir. Repris en 2014 par deux jeunes vignerons œnologues, il a été rebaptisé « Le Fief noir » en 2017.*



**8,50 € /75 cl**  
soit 11,33 le litre



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

~~10,15 € /75 cl~~  
soit 13,53 € le litre

~~60,89 €~~ le carton de 6  
soit 13,53 € le litre



Biologique  
depuis 1980



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

**BACCHUS ET COUTUMES 2020 (VIN DE FRANCE)  
12,5° - DOMAINES AURIOL**

Syrah, Grenache



Léger, frais et fruité



Cuisine légère, fromage à  
pâte dure.



Déguster à 12°C



Prêt à boire

*Robe rosée aux reflets violets, Nez aromatique de bonbon anglais, bouche fraîche et aromatique. 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.*



**3,95 € /75 cl**  
soit 5,27 € le litre



**22,52 €** le carton de 6  
soit 5,00 € le litre

~~4,29 € /75 cl~~  
soit 5,72 € le litre

~~25,74 €~~ le carton de 6  
soit 5,72 € le litre

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



Biologique  
depuis 1983



## LANGUEDOC- ROUSSILLON

**SYRAH 2019 - 2020 (VIN DE FRANCE) - 12,5°  
VIGNOBLES JACQUES FRELIN**

Syrah



Léger, frais et fruité



Salade composée, grillades,  
pizzas, fromage de chèvre  
frais.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

*Bouche aromatique avec un bel équilibre, nez aux arômes amyliques et aux notes de bourgeons de cassis. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins, certifiés bio par Ecocert, sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).*



**4,75 € /75 cl**  
soit 6,33 € le litre



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

~~5,38 € /75 cl~~  
soit 7,17 € le litre

~~32,27 €~~ le carton de 6  
soit 7,17 € le litre

# LES VINS roses



Biologique  
depuis 2006



## 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.*



**5,95 € /75 cl**  
soit 7,93 € le litre



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

~~6,91 € /75 cl~~  
soit 9,22 € le litre

~~41,48 €~~ le carton de 6  
soit 9,22 € le litre

5% DE  
REMISE  
pour 6  
bouteilles  
identiques



Biologique  
depuis 2009



## SUD-OUEST

### LES PETITES PERDRIX 2019 (VIN DE FRANCE)

13° - VIGNOBLE CATHERINE ET GUY CUISSET

CHÂTEAU GRINOU

Merlot



Léger, frais et fruité



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



Déguster à 12°C



Prêt à boire

*Arômes de fruits rouges (fraise confite, framboise). Bouche ample et vineuse offrant une belle fraîcheur, finale longue. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>ème</sup> siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.*



**4,75 € /75 cl**  
soit 6,33 € le litre



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

~~5,99 € /75 cl~~  
soit 7,98 € le litre

~~35,94 €~~ le carton de 6  
soit 7,98 € le litre

Biologique  
depuis 2009



## SUD-OUEST

### LES PETITES PERDRIX (VIN DE FRANCE) - 13° VIGNOBLE CATHERINE ET GUY CUISSET CHÂTEAU GRINOU

Merlot



Léger, frais et fruité



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



Déguster à 12°C



Prêt à boire

*Arômes de fruits rouges (fraise confite, framboise). Bouche ample et vineuse offrant une belle fraîcheur, finale longue. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>ème</sup> siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.*



**14,75 € / 3 l**  
soit 4,92 € le litre

~~16,90 € / 3L~~

soit 5,63 € le litre

Biologique  
depuis 2014



## VALLÉE DE LA LOIRE

### AOP CABERNET ANJOU 2017-2018 - 11° DOMAINE DHOMMÉ

Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon



Léger, frais et fruité



Apéritif, grillades, salades  
composées, charcuterie,  
cuisine exotique, fromages  
doux, desserts aux fruits.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

*Nez fruité aux notes de fruits rouges murs, la bouche associe agréablement fraîcheur et touche fruité. Clarisse et Xavier Dhommé représentent la 4<sup>ème</sup> génération à la tête de ce domaine de 25 ha. Le vignoble, dont l'âge moyen est de 30 ans, est certifié bio depuis le millésime 2014.*



**6,75 € / 75 cl**  
soit 9,00 € le litre



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

~~7,31 € / 75 cl~~  
soit 9,75 € le litre

~~43,86 €~~ le carton de 6  
soit 9,75 € le litre

5% DE  
REMISE  
pour 6  
bouteilles  
identiques



# LES VINS rosés



Biologique



## VALLÉE DU RHÔNE

### AOP LUBERON 2019 LES PIERRES PLATES - 13° CAVES AMÉDÉE

Grenache, Syrah



Léger, frais et fruité



Caviar d'aubergines, salades, grillades, carpaccio de daurade.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

*Robe rose claire, nez aux nôtés de groseilles, Attaque franche avec des notes de petits fruits rouges, fin de bouche aérienne avec des notes épicées. Amédée Ginies, fondateur des Caves Amédée est à l'origine de l'AOC Luberon. En 2005, le groupement de producteurs développe un partenariat avec le Parc Naturel Régional du Luberon dans une démarche d'agriculture raisonnée. Plusieurs producteurs ont fait le choix de l'agriculture biologique.*



**6,85 € /75 cl**  
soit 9,13 € le litre



**39,05 €** le carton de 6  
soit 8,68 € le litre

~~7,76 € /75 cl~~  
soit 10,34 € le litre

~~46,53 €~~ le carton de 6  
soit 10,34 € le litre



Biologique  
depuis 1983



## PROVENCE

### AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2019 ROC DES SEIGNEURS - 12,5° VIGNOBLES JACQUES FRELIN

Grenache, Cinsault, Syrah



Léger, frais et fruité



Plats méridionaux, grillades d'été, sushis.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

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



**7,75 € /75 cl**  
soit 10,33 € le litre



**44,18 €** le carton de 6  
soit 9,82 € le litre

~~8,79 € /75 cl~~  
soit 11,73 € le litre

~~52,77 €~~ le carton de 6  
soit 11,73 € le litre



Biologique  
depuis 1980



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

**BACCHUS ET COUTUMES 2020 (VIN DE FRANCE)**

**12,5° - DOMAINES AURIOL**

Merlot, Carignan



Charnu et  
aromatique



Barbecue, charcuterie,  
fromages affinés plus de  
12 mois.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

*Vin fruité d'une jolie couleur rubis, nez intense aux notes de fruits rouges frais. 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.*



**3,95 € /75 cl**  
soit 5,27 € le litre



**22,52 €** le carton de 6  
soit 5,00 € le litre

~~4,29 € /75 cl~~  
soit 5,72 € le litre

~~25,74 €~~ le carton de 6  
soit 5,72 € le litre

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



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

**IGP PAYS D' OC CABERNET 2019 LES TERRELLES**

**13,5° - VIGNOBLES JACQUES FRELIN**

Cabernet Sauvignon



Charnu et  
aromatique



Barbecue, ratatouille, pâtes,  
plateau de fromages.



Déguster à 18°C



Prêt à boire

*Robe rouge foncé, belle structure avec des notes de cassis. Nez aux notes de poivron, de fruits noirs et d'épices, bouche équilibrée avec des arômes de tabac et de chocolat noir. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins, certifiés bio par Ecocert, sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).*



**4,50 € /75 cl**  
soit 6,00 € le litre



**25,65 €** le carton de 6  
soit 5,70 € le litre

~~5,13 € /75 cl~~  
soit 6,84 € le litre

~~30,79 €~~ le carton de 6  
soit 6,84 € le litre

# LES VINS rouges



Biologique  
depuis 1983



Sans sulfites ajoutés  
~~SO<sub>2</sub>~~

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP PAYS D'OC 2018-2019 LES TERRELLES - 13,5°  
VIGNOBLES JACQUES FRELIN

Merlot



Charnu et  
aromatique



Viandes grillées ou en sauce.  
Plateau de fromages.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Nez aux arômes de fruits noirs (cerise, pruneau), bouche gourmande et ample aux notes d'amandes grillées et de vanille. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 30 ans. Les vins sont certifiés bio par Ecocert et sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



**4,95 €** /75 cl  
soit 6,60€ le litre



**28,22 €** le carton de 6  
soit 6,27 € le litre

~~5,84 €~~ /75 cl  
soit 7,79 € le litre

~~35,05 €~~ le carton de 6  
soit 7,79 € le litre



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP PAYS D'HÉRAULT 2018 - 2019 - 13°  
MAS DE JANINY

Carignan



Charnu et  
aromatique



Apéritif, grillades.



Prêt à boire

Robe grenat, arômes de fruits rouges, bouche souple et agréable avec du croquant. Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.



**5,15 €** /75 cl  
soit 6,87 € le litre



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

~~5,71 €~~ /75 cl  
soit 7,61 € le litre

~~34,25 €~~ le carton de 6  
soit 7,61 € le litre



Biologique et  
biodynamique



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP LANGUEDOC 2019 ORTOLA - 13,5°

DOMAINE ORTOLA

Syrah, Grenache



Charnu et  
aromatique



Wok de légumes et tofu  
grillé, escalope de veau  
fermier. Brie, Bethmale,  
Saint-Nectaire.



Déguster à 16°C



Moyenne garde

*Bel équilibre pour ce vin ample et fruité au nez qui dévoile des parfums de garrigue, de zan et de fruits noirs. Gouleyant en bouche avec un joli fruit apportant de la gourmandise. Dès 1983, Georges Ortola, ingénieur de formation, achète le domaine Château Tapie. 5 ans plus tard, il acquiert le Château de Lunes, 2 vignobles à l'abandon. Ils conduit aujourd'hui avec sa femme et leurs enfants un domaine en biodynamie de 112 ha.*



**6,50 €** /75 cl  
soit 8,67 € le litre



**37,05 €** le carton de 6  
soit 8,23 € le litre

~~7,24 €~~ /75 cl  
soit 9,66 € le litre

~~43,46 €~~ le carton de 6  
soit 9,66 € le litre

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



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP CÔTES DU ROUSSILLON 2018 - 14°

MAISON CAZES

Grenache, Syrah



Ample, puissant  
et corsé



Apéritif, charcuterie, volaille,  
pâtes pressées cuites.



Déguster à 18°C



Prêt à boire

*Bouche franche avec beaucoup de souplesse et des arômes de fruits des bois. A carafes. Située entre les Pyrénées et la Méditerranée, à Rivesaltes, au cœur du Roussillon, la Maison Cazès a été créée en 1895 par Michel Cazès. Ce vignoble de 220 ha est conduit en bio et en biodynamie (certification Biodivin) depuis 2005.*



**9,90 €** /75 cl  
soit 13,20 € le litre



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

~~11,90 €~~ /75 cl  
soit 15,86 € le litre

~~71,38 €~~ le carton de 6  
soit 15,86 € le litre



Biologique  
depuis plus  
de 10 ans



## VALLÉE DE LA LOIRE

**ROUQUIN DE JARDIN 2018 -2019**

**(VIN DE FRANCE) - 12,5° - VIGNOBLES MOURAT**

Pinot noir



Léger, porté  
sur le fruit



Viandes blanches et rouges,  
Chaurouse.



Déguster à 13°C



Prêt à boire

*Belle robe couleur rubis et nez de fruits mûrs légèrement boisé. 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. 80% du domaine est certifié bio.*



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



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

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

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



Biologique  
depuis 2009



## VALLÉE DU RHÔNE

**AOP COSTIÈRES DE NÎMES 2018 - 2019 - 13,5°**

**CHÂTEAU BEAUBOIS**

Syrah, Grenache



Charnu et  
aromatique



Apéritif, ratatouille, volaille,  
chèvre frais.



Déguster à 16°C



Moyenne garde

*Robe profonde, nez intense de fruits rouges bien mûrs, bouche ample. Le Château Beaubois s'étend sur 60 hectares de Costières de Nîmes au sud de la Vallée du Rhône. Fanny et François Boyer, frère et sœur, sont la 4ème génération établie sur ce vignoble où ils subliment leur terroir au fil des cuvées.*



**6,75 € /75 cl**  
soit 9,00 € le litre



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

~~7,41 € /75 cl~~  
soit 9,88 € le litre

~~44,45 € le carton de 6~~  
soit 9,88 € le litre



Biologique et  
biodynamique



## VALLÉE DU RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE 2019 - 14°

CHÂTEAU DE BASTET

Grenache, Syrah



Charnu et  
aromatique



Charcuterie, viandes grillées,  
fromages de chèvre.



Déguster à 16°C



Prêt à boire



*Vin soyeux d'une belle robe profonde. Ample en bouche, tannique sans excès. Le Château de Bastet, situé dans le Gard fût acheté dans les années 1930 par les arrière-grands-parents de Julie Aubert, actuelle propriétaire. Le vignoble de 62 ha, situé en AOP Côtes du Rhône, est conduit en biodynamie depuis 1997.*



**16,75 € / 3 l**  
soit 5,58 € le litre

~~19,93 € / 3 l~~  
soit 5,63 € le litre



## BIOCOOP CHOLET NORD

35 Avenue Edmond Michelet  
49.300 CHOLET  
02 41 70 74 14

## BIOCOOP CHOLET SUD

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

## BIOCOOP CHOLET OUEST

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

## BIOCOOP CHOLET SEVREMOINE

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

## HORAIRES

**Du lundi au samedi : 9h-19h**

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

## HORAIRES

**Lundi : 15h-19h**

**Mardi, mercredi, jeudi :**  
**9h30-13h / 15h-19h**

**vendredi & samedi : 9h30-19h**

Venez  
**DÉCOUVRIR  
NOTRE SÉLECTION**

**DANS NOS QUATRE MAGASINS  
DU 19 AVRIL  
AU 29 MAI 2021**

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération,  
sauf mention spécifique pour certains produits.

[WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR) - POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS & LÉGUMES PAR JOUR.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération 

**biocoop**  
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez la liste  
des magasins  
Biocoop sur le site  
[www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr)

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

**0 800 807 102** Service & appel  
gratuits



Tous les papiers  
se trient et  
se recyclent