

DU 07  
SEPTEMBRE  
AU 15  
OCTOBRE  
2019

 **BIOCOOP**   
**ÉLÉMENT-TERRÉ**  
VOUS INVITE À DÉCOUVRIR  
**SES VINS &  
FROMAGES  
BIO !**

**biocoop**  
LA BIO NOUS RASSEMBLE

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

**Dès septembre,  
c'est la Fête  
des vins  
et fromages bio  
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.



**Pour les amateurs  
de fromages, rendez-vous  
en page 18** pour découvrir  
une sélection savoureuse.

**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, éthique et responsable

Pour faire découvrir la diversité de nos terroirs et des savoir-faire singuliers, Biocoop vous propose une sélection de vins pointue et accessible : vins en AOP, en biodynamie, vegan, sans sulfites ajoutés, en conversion, cuvée issue d'un vignoble d'insertion...

## Biocoop soutient la conversion à la Bio !

Avec la multiplication d'événements climatiques qui impactent de plus en plus de millésimes (gel, orages de grêle, attaques de mildiou...), de nombreux producteurs font face à de grandes difficultés en bio. **Biocoop s'engage auprès des viticulteurs en commercialisant des vins en conversion aux prix proposés par les producteurs.**

## 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

## 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.



### .. VITICULTURE EN CONVERSION ..

Domaine en transition vers l'agriculture biologique. Trois années sont nécessaires pour pouvoir demander une certification.



### ..... 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 oidium notamment).

# Les vins blancs

Offre de prix  
la 6<sup>ème</sup>  
bouteille  
offerte  
pour un carton  
de 6 achetés

ou  
Offre de prix  
50% de  
remise  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
pour les vins > à 8€

Aucunes autres remises cumulables

Coup de  
cœur



Biologique  
depuis 2006



Biodynamique  
depuis 2008



## ALSACE

RIESLING 2018 (AOP) - 11,5°

100% Riesling



Ample, rond, avec  
un bel équilibre.



Fruits de mer (huîtres,  
homards, écrevisses,  
langoustes...), sushis,  
poissons cuisinés.  
Fromages de chèvre et de  
brebis.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

*Bouquet d'une grande finesse et arômes floraux. Vin vif, frais et très droit en bouche. Belle longueur marquée par la minéralité. Le Domaine Léon Heitzmann, situé au cœur d'Ammerschwihr, en Alsace, est cultivé depuis 7 générations par la famille Heitzmann.*



9,95 € /75 cl  
soit 13,26 € le litre



9,12 € par carton de 6  
soit 12,16 € le litre



Biologique  
depuis 2000



Biodynamique  
depuis 2008



## BORDEAUX

BORDEAUX 2018

LA TERRE DE MES AMIS (AOP) - 12°

80 % Sauvignon, 20 % Sémillon



Frais et fruité



Apéritif, fruits de mer,  
poissons.



Déguster entre  
12°C et 15°C



Prêt à boire

*Nez très fruité aux arômes d'agrumes, bonne longueur en bouche avec une persistance moyenne. Joli vin bien équilibré. Produit par le Château Ferran, vignoble de 40 ha, situé à Saint-Pierre-de-Bat dans le Haut-Benauges, au sud-ouest de l'Entre deux mers.*



6,95 € /75 cl  
soit 9,26 € le litre



5,79 € par carton de 6  
soit 7,72 € le litre



VIN D'EXCEPTION



Biologique depuis 2008



Coup de cœur



## BOURGOGNE

### SANTENAY VILLAGE 2017 (AOP) - 13°

100% Chardonnay



Ample, rond, avec un bel équilibre.



Poissons, crustacés, charcuterie, viandes blanches.  
Comté, Beaufort, Chèvre.



Déguster à 12°C



Moyenne garde

*Robe jaune or pâle, nez frais toasté avec des notes de fruits secs. Bouche gourmande et accessible avec beaucoup de finesse et de précision. Installé dans le village de Santenay (au sud de la Côte de Beaune), le Domaine appartient à la famille Chapelle depuis 1893. Jean-François et Yvette Chapelle sont à la tête du domaine depuis 1991.*



20,90 € /75 cl  
soit 27,86 € le litre



19,16 € par carton de 6  
soit 25,54 € le litre

Biologique depuis 1983



Coup de cœur



## LANGUEDOC- ROUSSILLON

### CHARDONNAY 2018 (VIN DE FRANCE) - 13°

100% Chardonnay



Frais et fruité



Apéritif, coquillages, sushis, quiche. Fromage de chèvre frais.



Déguster entre 8°C et 10°C



Prêt à boire

*Robe jaune pâle, nez aux arômes d'ananas et de mangue. Bouche fraîche et aromatique, bel équilibre. Les vins des Vignobles Jacques Frelin sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne). Domaine spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 30 ans.*



6,05 € /75 cl  
soit 8,06 € le litre



5,04 € par carton de 6  
soit 6,72 € le litre

# Les vins blancs

Offre de prix  
**la 6<sup>ème</sup>  
bouteille  
offerte**  
pour un carton  
de 6 acheté

ou

Offre de prix  
**50% de  
remise**  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
pour les vins > à 8€

Aucunes autres remises cumulables



Biologique  
depuis 1986



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

### CORBIÈRES ROMANISSA 2018 (AOP) - 13°

55% Bourboulenc, 40% Vermentino, 5% Muscat



Frais et fruité



Apéritif, asperges, salade,  
poisson grillé. Cantal jeune,  
fromages de chèvre.



Déguster entre  
12°C et 14°C



Prêt à boire

*Robe jaune pâle, nez intense aux arômes d'abricot, de citron, d'ananas et de chèvreuille. Bouche fraîche et souple finissant sur une touche acidulée. Situé à Ribaute, le Domaine Romanissa est implanté sur le terroir de Lagrasse, au pied des Châteaux Cathares. Les terres argilo-calcaires, situées à flanc de côtes bénéficient d'un ensoleillement idéal. La famille de Marie-Paule Roux cultive les vignes depuis 5 générations.*



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



**5,71 €** par carton de 6  
soit 7,61 € le litre



Biologique  
et biodynamique  
depuis 2005



Coup de  
cœur

VIN  
D'EXCEPTION



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

### CÔTES DU ROUSSILLON 2017 (AOP) - 13°

Grenache blanc et Marsanne



Ample, rond,  
avec un bel  
équilibre.



Poissons, fruits de mer.  
Fromages à pâte pressée  
cuite.



Déguster à 10°C



Moyenne garde

*Notes élégantes de fruits blancs, minéralité et arômes délicats de fleurs, finement boisés. Vin tout en équilibre qui se distingue par sa fraîcheur. Le vignoble de 220 ha est situé entre les Pyrénées et la Méditerranée, à Rivesaltes, au cœur du Roussillon. La Maison Cazes a été créée en 1895 par Michel Cazes.*



**11,75 € /75 cl**  
soit 15,66 € le litre



**10,77 €** par carton de 6  
soit 14,36 € le litre

VIN  
D'EXCEPTION



Biologique  
depuis 2010



Biodynamique  
depuis 2018

## VALLÉE DE LA LOIRE

### SAUMUR 2015 (AOP) - 14°

100% Chenin



Ample, rond, avec un  
bel équilibre.



Apéritif, viandes blanches,  
poissons sans sauce, fruits  
de mer. Fromages à pâte  
pressée (Cantal, Beaufort,  
Comté).



Déguster à 10°C



Moyenne garde

*Robe jaune pâle, nez fruité délicat avec une touche de minéralité. Bouche tendre et charnue à l'attaque pour une suite tout en fraîcheur. Le Domaine de la Paleine s'étend sur 35 ha et est situé à 20 km de Saumur, aux confins de la Touraine, des Deux-Sèvres et de la Vienne. Les vins s'épanouissent dans 1,5 km de galeries creusées dans le Tuffeau.*



12,50 € /75 cl  
soit 16,66 € le litre



11,45 € par carton de 6  
soit 15,27 € le litre

Biologique  
et biodynamique  
depuis 2004



Coup de  
cœur



## VALLÉE DU RHÔNE

### CÔTES DU RHÔNE 2018 (AOC) - 13°

40% Marsanne, 40% Roussanne, 20% Viognier



Ample, rond, avec un  
bel équilibre.



Apéritif, rougail de poisson,  
aïoli. Fromage de chèvre  
frais relevé de poivre.



Déguster à 10°C



Prêt à boire

*Nez très expressif de fruits blancs, attaque en bouche aux arômes de fruits exotiques. Finale citronnée à la fraîcheur remarquable. Valérie Chaume Arnaud s'installe sur le domaine familial du même nom en 1987, après des études d'œnologie et de viticulture. Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-calcaires et des plateaux de galets roulés dont l'altitude atteint 400 m.*



9,95 € /75 cl  
soit 13,26 € le litre



9,12 € par carton de 6  
soit 12,16 € le litre

# Les vins rouges

Offre de prix  
la 6<sup>ème</sup>  
bouteille  
offerte  
pour un carton  
de 6 achetés

ou

Offre de prix  
50% de  
remise  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
pour les vins > à 8€

Aucunes autres remises cumulables



Coup de cœur



## BORDEAUX

**BORDEAUX 2016**  
**COHÉRENT (AOP) - 13,5°**

60 % Merlot, 40 % Cabernet-Franc



Charnu et aromatique.



Charcuterie, curry de légumes, tourte. Saint-Nectaire, Cantal.



Déguster à 16°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Nez très mûr, confituré aux notes de fruits noirs et légèrement vanillées. Bouche ronde, pleine et onctueuse avec des notes crémeuses. Bonne longueur. Le Domaine S&C Vignerons, situé dans l'Entre-deux-Mers sur des terres argilo-calcaires, est composé du domaine de Christophe (converti en bio depuis 2011) et celui de Sylvain en cours de conversion. La cuvée "Cohérent" permet, à travers le soutien de Biocoop la poursuite de la conversion de leurs parcelles vers l'AB.



5,95 € /75 cl  
soit 7,93 € le litre



4,96 € par carton de 6  
soit 6,61 € le litre

VIN D'EXCEPTION



Coup de cœur



## BORDEAUX

**BORDEAUX 2018 - L'ÉPHÉMÈRE DE**  
**CHÂTEAU GRENET (AOC) - 14°**

100% Malbec



Charnu et aromatique.



Rôti de bœuf aux cèpes, dessert au chocolat. Saint-Nectaire, Cantal.



Déguster à 6°C



Longue garde

Nez complexe aux arômes de fruits noirs, fraise confite et caramel. Attaque ronde et puissante. Vin riche et concentré, structure équilibrée avec des tanins serrés. Bonne longueur en bouche. Le Domaine S&C Vignerons, situé dans l'Entre-deux-Mers sur des terres argilo-calcaires, est composé du domaine de Christophe (converti en bio depuis 2011) et celui de Sylvain en cours de conversion.



11,95 € /75 cl  
soit 15,93 € le litre



10,95 € par carton de 6  
soit 14,60 € le litre





Biologique depuis 2006



Cru artisan



Coup de cœur



## BORDEAUX HAUT MÉDOC 2016 (AOP) - 13°

50 % Merlot, 43 % Cabernet sauvignon, 7 % Verdot



Ample, puissant et corsé.



Entrecôte à la bordelaise. Fromage de brebis.



Déguster à 18°C



Longue garde

*Robe sombre et intense, arômes de fruits noirs (mûre et cassis). Attaque souple et ronde, tanins alliant puissance et onctuosité. Bouche longue et persistante. Denis Fédieu achète le vignoble Château Micalet en 1972. En 1989, il fonde avec d'autres collègues le syndicat des crus artisans du Médoc avec pour objectif de valoriser les exploitations familiales de petite taille.*

 **16,50 € /75 cl**  
soit 22 € le litre

 **15,12 € par carton de 6**  
soit 20,16 € le litre



## BOURGOGNE BOURGOGNE 2017 HAUTES CÔTES DE BEAUNE (AOP) - 13°

100% Pinot noir



Charnu et aromatique.



Viandes rouges ou en sauce, grillades, tarte aux légumes gratinés. Comté, Morbier.



Déguster à 18°C



Moyenne garde

*Vin structuré et très fruité, un millésime riche. Le Domaine Didier Montchovet, de 13 ha, est situé près de Pommard dans les Hautes Côtes de Beaune.*

 **18,90 € /75 cl**  
soit 25,20 € le litre

 **17,32 € par carton de 6**  
soit 23,10 € le litre

# Les vins rouges

Offre de prix  
la 6<sup>ème</sup>  
bouteille  
offerte  
pour un carton  
de 6 acheté

ou  
Offre de prix  
50% de  
remise  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
pour les vins > à 8€

Aucunes autres remises cumulables



**LANGUEDOC-ROUSSILLON**  
HÉRAULT COLLINES DE LA MOURE 2018  
(IGP) - 12,5°  
100% Cinsault



Léger et porté  
sur le fruit.



Apéritif, grillades. Chèvre  
frais, Pélardon des Cévennes.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

*Couleur et fruité explosif à l'œil, au nez et en bouche. Arômes de fruits rouges acidulés, très bonne buvabilité. Repris en 2017 par l'équipe Vigne de Cognac, le Domaine Mirabeau, qui s'étend sur 7 ha, est le premier vignoble d'insertion en France. Objectif : accompagner les personnes éloignées de l'emploi vers la viticulture en leur transmettant savoir-faire et passion du métier.*



7,95 € /75 cl  
soit 10,60 € le litre



6,62 € par carton de 6  
soit 8,83 € le litre

Biologique  
depuis 1983



Coup de  
cœur



**LANGUEDOC-ROUSSILLON**  
PAYS D'OC 2018 (IGP) - 13,5°  
55% Cabernet, 45% Syrah



Charnu et  
aromatique.



Salades, charcuterie, tian de  
légumes. Brebis jeune.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

*Robe rouge profond, arômes de fruits noirs (cerise, pruneau). Bouche gourmande et ample aux notes d'amandes grillées et de vanille, tanins fondus. Les vins des Vignobles Jacques Frelin sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne). Domaine spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 30 ans.*



5,90 € /75 cl  
soit 7,86 € le litre



4,91 € par carton de 6  
soit 6,55 € le litre



Biologique  
depuis 2012



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'OC MARSELAN 2018 (IGP) - 13,5°

100% Marselan



Charnu et  
aromatique.



Tajine de légumes.  
Tomme, Cantal, Salers,  
Picodon.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

*Jolie robe rouge aux reflets violacés, arômes de fruits noirs (cassis, cerise noire), d'épices et de torréfaction. Vin souple et juteux en bouche, finale gourmande. 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.*



6,45 € /75 cl  
soit 8,60 € le litre



5,37 € par carton de 6  
soit 7,16 € le litre



Biologique  
depuis 2009



Vin sans  
sulfites

Coup de  
cœur

## SUD-OUEST

PÉRIGORD 2018 (IGP) - 13°

100% Merlot



Charnu et  
aromatique.



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



Déguster entre  
16°C et 18°C



Moyenne garde

*Robe rouge vif intense, nez puissant de fruits rouges (mûre, fraise, cassis), fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche aux tanins souples, finale longue et harmonieuse. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>e</sup> siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel.*



7,85 € /75 cl  
soit 10,46 € le litre



6,54 € par carton de 6  
soit 8,72 € le litre

# Les vins rouges

Offre de prix  
**la 6<sup>ème</sup>  
bouteille  
offerte**  
pour un carton  
de 6 acheté

ou  
Offre de prix  
**50% de  
remise**  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
pour les vins > à 8€

Aucunes autres remises cumulables



Biologique  
depuis 2011



Vin sans  
sulfites

## SUD-OUEST

**DURAS 2015 (AOP) - 14°**

90% Merlot, 10% Cabernet franc



Charnu et  
aromatique.



Couscous végétarien,  
saltimbocca de veau sauge et  
gorgonzola. Brebis, chèvre,  
fromages à pâte molle.



Déguster à 18°C



Prêt à boire

*Robe profonde et nez intense de fruits noirs, aux notes balsamiques réglissées, vanillées et florales. Le Domaine Mauro Guichény, de 37 ha, se situe aux frontières de la Gironde et du Lot-et-Garonne. Il est dans la famille de Corinne et Didier Mauro Guichény depuis 1/2 siècle. Les vins sont élevés en cuves inox et les levures utilisées sont indigènes. L'exploitation s'est diversifiée avec des pruniers et des ruchers.*



**8,95 € /75 cl**  
soit 11,93 € le litre



**8,20 € par carton de 6**  
soit 10,93 € le litre



Biologique  
depuis 2009



Sans sulfites ajoutés

Coup de  
cœur

## SUD-OUEST

**PÉRIGORD 2018 (IGP) - 14,5°**

60% Merlot, 40% Cabernet franc



Charnu et  
aromatique.



Tajine aux fruits secs,  
magret, boulgour aux  
épinards, falafels pimentés.  
Brie, Camembert.



Déguster à 18°C



Moyenne garde

*Nez intense aux notes de pruneau. En bouche, structure puissante soutenue par des tanins soyeux. Vin avec beaucoup de volume et de concentration. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>e</sup> siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel.*



**8,45 € /75 cl**  
soit 11,26 € le litre



**7,74 € par carton de 6**  
soit 10,32 € le litre



Biologique  
depuis 2008



## VALLÉE DE LA LOIRE

### CÔTEAUX D'ANCENIS 2018 (AOC) - 12,5°

100% Gamay



Léger et porté  
sur le fruit.



Charcuterie, viandes  
blanches, poularde, ricotta à  
la framboise.



Déguster à 13°C



Prêt à boire

*Belle robe rouge grenat, explosion de fruits au nez et en bouche avec des arômes de raisin. Equilibre sur la fraîcheur. Auparavant vigneron dans le pays nantais, Françoise et Bernard Landron Chartier reprennent le Domaine en 2002. En 2017, ils reprennent le Domaine Guindon à Saint Géréon avec des ceps de Malvoisie âgés de 80 ans.*



**8,55 € /75 cl**  
soit 11,40 € le litre



**7,83 € par carton de 6**  
soit 10,45 € le litre



Biodynamique  
depuis 1997



## VALLÉE DU RHONE

### CÔTES DU RHÔNE 2018

### ÉLÉFANTAISY (AOP) - 13,5°

40% Grenache, 25% Syrah, 20% Mourvèdre, 15% Carignan



Charnu et  
aromatique.



Chili végétarien, viandes  
blanches. Fromages de  
chèvre et de brebis.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

*Robe rouge grenat, arômes de fruits rouges. Belle fraîcheur et longueur en bouche. 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.*



**6,95 € /75 cl**  
soit 9,26 € le litre



**5,79 € par carton de 6**  
soit 7,72 € le litre

# Les vins rouges

Offre de prix  
la 6<sup>ème</sup>  
bouteille  
offerte  
pour un carton  
de 6 achetée

ou

Offre de prix  
50% de  
remise  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
pour les vins > à 8€

Aucunes autres remises cumulables

Biologique  
et biodynamique  
depuis 2004



Coup de  
cœur



## VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2018

DOMAINE CHAUME-ARNAUD (AOP) - 14,5°

50% Grenache, 30% Syrah, 20% Cinsault



Charnu et  
aromatique.



Cuisine méditerranéenne,  
mets épicés (curry, poivre,  
piment d'Espelette).  
Chèvre demi-sec, Cantal  
vieux, fromages à pâte  
persillée.



Déguster à 14°C



Moyenne garde

*Cuvée très facile d'accès, avec du fond. Bonne persistance aromatique en bouche, finale fraîche. Valérie Chaume Arnaud s'installe sur le domaine familial du même nom en 1987, après des études d'œnologie et de viticulture. Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-calcaires et des plateaux de galets roulés dont l'altitude atteint 400 m.*



9,90 € /75 cl  
soit 13,20 € le litre



9,07 € par carton de 6  
soit 12,10 € le litre

Biodynamique  
depuis 1997



## VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2016 - IGNIS (AOP) - 14°

100% Grenache



Ample, puissant  
et corsé.



Côtes de bœuf, gâteau au  
chocolat. Fromages crémeux.



Déguster à 18°C



Moyenne garde

*Robe rouge grenat intense, bouche aux notes de cerise et framboise. Belle matière bien fondue, cuvée solaire avec un beau relief. Le Château de Bastet, situé dans le Gard (à 45 km à l'ouest de Nîmes) fût acheté dans les années 1930 par les arrière-grands-parents de Julie Aubert, actuelle propriétaire avec son mari Nicolas Richarme. Le vignoble de 62 ha est situé en AOP Côtes du Rhône.*



9,95 € /75 cl  
soit 13,26 € le litre



9,12 € par carton de 6  
soit 12,16 € le litre



Biologique



## VALLÉE DU RHÔNE

### PAYS DU GARD 2018

#### SAINT-CIRICE (IGP) - 13,5°

Syrah, Grenache, Merlot



Charnu et aromatique.



Apéritif, viandes grillées.  
Beaufort, Reblochon,  
Roquefort.



Déguster à 17°C



Prêt à boire

*Robe rouge rubis profond, nez aux arômes de confiture de fraises, cerises et poivre. Bouche très souple, fruitée et expressive. Situé dans le sud des costières de Nîmes, à Saint-Gilles, le vignoble méridional du Château Saint Cyrgues est exploité par Jean-Pierre et Loïc Ferraud. Ce lieu est chargé d'histoire car situé sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle.*



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



**4,70 €** par carton de 6  
soit 6,27 € le litre



Biologique  
depuis 2008



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

Coup de cœur

## VALLÉE DU RHÔNE

### CROZES-HERMITAGE 2017 (AOC) - 14,5°

#### 100 % Syrah



Ample, puissant et corsé.



Apéritif, poêlée de champignons, gigot d'agneau et gratin dauphinois.  
Tomme du Beaujolais, Saint-Marcellin.



Déguster à 18°C



Moyenne garde

*Vin typique des cépages Syrah en Crozes-Hermitage avec des notes de fruits rouges et d'épices complétées d'une belle richesse. Laurent Habrard est la 5<sup>e</sup> génération de vignerons à la tête de ce domaine familial de 15 ha situé le long du Rhône, à une trentaine de kilomètres au sud de Lyon (Côtes-du-Rhône septentrionales).*



**19,90 € /75 cl**  
soit 26,53 € le litre



**18,24 €** par carton de 6  
soit 24,32 € le litre

# Les vins pétillants



Biodynamique  
depuis 1989



VIN  
D'EXCEPTION



## CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE BRUT (AOP) - 12,5°

100 % Pinot noir



Déguster à 11°C



Apéritif, fricassée de champignons des bois. Comté.



Moyenne garde

*Robe or paille, nez expressif et élégant, fruité avec des notes de pêche blanche et d'iris. Attaque fraîche, belle structure et fruité persistant. Jean-Pierre Fleury et ses enfants sont à la tête de cette maison fondée en 1895 et située sur le terroir argilo-calcaire du Kimméridgien supérieur, dans la Côte des Bar. Ce fut le premier vignoble champenois converti à la biodynamie.*



31,95 € /75 cl  
soit 42,60 € le litre



29,28 € par carton de 6  
soit 39,05 € le litre



Biologique  
depuis 1998



Biodynamique  
depuis 2011



VIN  
D'EXCEPTION



## VALLÉE DE LA LOIRE

### EFFERVESCENT EXTRA BRUT 2017 (VIN DE FRANCE) - 12,5°

40 % Chenin, 20 % Chardonnay, 20 % Cabernet franc,  
20 % Grolleau gris



Déguster entre 8°C et 10°C



Apéritif, poissons, plats au fromage fondu.



Prêt à boire

Coup de  
cœur

*Robe or pâle, bulles fines et arômes de fruits blancs. Bouche ample, finale tendue sans sucrosité. Le Château de Passavant, situé au Sud de l'Anjou dans le Haut-Layon est un domaine familial depuis 4 générations.*



12,85 € /75 cl  
soit 17,13 € le litre



11,78 € par carton de 6  
soit 15,70 € le litre





Biologique  
depuis 1987



Coup de  
cœur

## ITALIE

### VENETO MERLOT FRIZZANTE 2018 (IGT) - 11°

51 % Merlot, 49 % Raboso



Déguster à 7°C



Fruits de mer, crustacés, saumon fumé, risotto aux herbes.  
Parmigiano reggiano.



Prêt à boire

*Robe à la nuance rubis attrayante, arômes floraux rafraîchissants avec une pointe de cerise. Le domaine Giol s'est transmis de génération en génération depuis 1427. Rachetée par Giovanni Giol en 1919, sa petite-fille Luisa conduit aujourd'hui avec son fils Vittorio le domaine, spécialisé dans la production de Prosecco.*



**7,50 €** /75 cl  
soit 10 € le litre



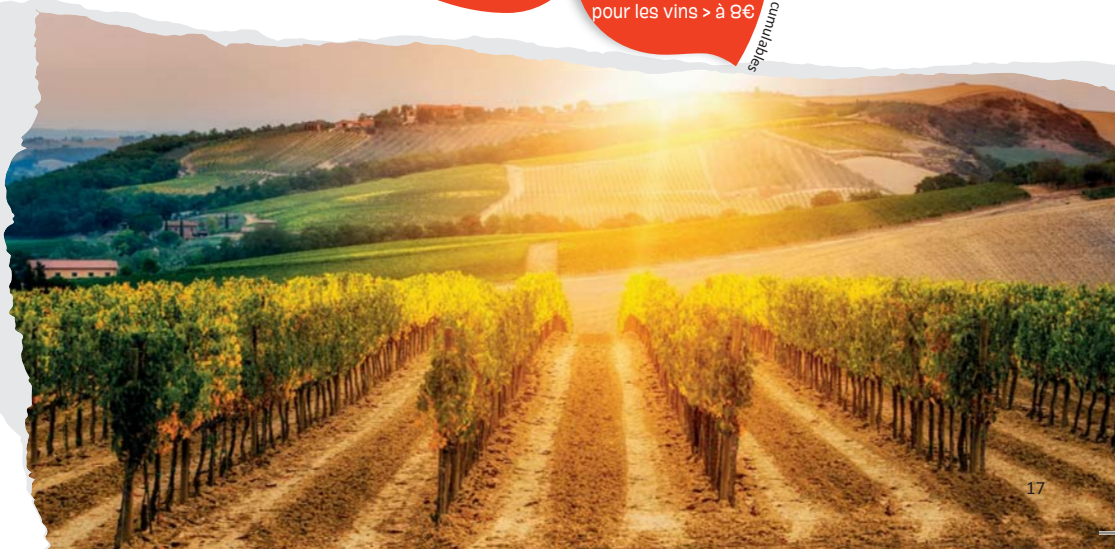
**6,25 €** par carton de 6  
soit 8,33 € le litre

Offre de prix  
**la 6<sup>ème</sup>  
bouteille  
offerte**  
pour un carton  
de 6 acheté

ou

Offre de prix  
**50% de  
remise**  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
pour les vins > à 8€

Aucunes autres remises cumulables



# Un échantillon de 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. 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 brebis**



**24,90 €** le kilo

### **TOME D'ESTAING** - 33 % MG



Au lait entier  
thermisé



Affiné de 2 à 6 mois



Fromage à pâte  
pressée non cuite.



Texture fondante et souple. Goût  
léger et fruité, arômes fleuris.

*Produit par la coopérative Les Bergers du Larzac, 100% aveyronnaise. Créée dans le village d'Estaing (Aveyron), 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 œuvre une production responsable et respectueuse de l'environnement tout en développant la production laitière du plateau.*

# Les fromages **au lait de vache**



**20,90 €** le kilo

## **APPENZELLER DOUX - 32 % MG**



Au lait cru thermisé



Affiné minimum 3 mois



Fromage à pâte pressée cuite.



Goût doux et épicé.

*Produit par Ambrosi Emmi France, distributeur de produits italiens et suisses. Originnaire du village Appenzell dont il tire son nom, ce fromage a été créé il y a plus de 700 ans. Son secret ? Le brossage des meules plusieurs fois par semaine par les maîtres affineurs, avec une saumure appelée "Sulz", à base d'herbes, de vin blanc et d'épices dont la recette est secrètement gardée.*

## **TARTU TALLEGIO TRUFFÉ - 26 % MG**



Au lait pasteurisé



Affiné de 45 à 50 jours



Fromage à pâte molle et croûte lavée.



Couleur blanche à jaune paille, croûte rugueuse comestible naturellement rosée. Goût doux et saveur de truffe.

*Produit par CarArrigoni, entreprise familiale italienne engagée dans la construction de filières bio. À 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 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.*



**23,90 €** le kilo



**19,50 €** le kilo

## **TOME LE SAULNOIS À L'AIL DES OURS - 32 % MG**



Au lait pasteurisé



Affiné 2 mois 1/2



Fromage à pâte pressée non cuite.



Douceur aromatique dissimulant un bouquet d'arômes savoureux (ail des ours, pinot gris).

*Produit par la fromagerie du Pays Welche, groupement de 3 fromageries lorraines. Fromage parfumé à l'ail des ours, plante poussant dans les sous-bois, et frotté au pinot gris pendant l'affinage. Le lait nécessaire à sa fabrication est collecté dans le Saulnois, région naturelle de la Lorraine qui tire son nom de l'extraction du sel qui y était jadis pratiqué et qui donne son appellation à cette tome.*

# Vos soirées dégustation

Venez découvrir notre  
sélection de vins et fromages à  
l'occasion de soirées dégustation

**dans votre magasin  
Biocoop ÉLÉMENT-TERRE  
le vendredi 20 septembre  
et le vendredi 11 octobre 2019  
à partir de 19h30.**  
(sur inscription gratuite)

## Coordonnées du magasin :

**BIOCOOP ÉLÉMENT-TERRE**  
RUE CHARLES DE GAULLE  
22100 LANVALLAY  
TÉL. 02 96 39 25 79  
[www.biocoop-dinan.fr](http://www.biocoop-dinan.fr)



## Horaires d'ouverture :

Lundi : 10h30 - 12h45 /  
14h30 - 19h00  
Mardi, mercredi, jeudi :  
09h30 - 12h45 /  
14h30 - 19h00  
Vendredi : 09h30 - 19h00  
(en continu)  
Samedi : 09h30 - 18h30  
(en continu)

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](http://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. Biocoop Caudéran Siret : 752 792 648 000 12 NAF 4729Z  
Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser, DR, Shutterstock, Thinkstock, Fotolia - Imprimé par les Hauts de Villedaine.



Tous les papiers  
se trient et  
se recyclent