



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 conven- tionnel, 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) (effer- vescent compris)	250	220	130	210
Moelleux / Liquoreux	300/400	270/370	200	250/360

Nos vins en quelques mots...



····· VITICULTURE BIOLOGIOUE ······

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.



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

* tarif spécial Fête des Vins

remise de 5%
ur les cartons complets de 6 bouteilles pour les détenteurs de la Carte de Fidélité



LANGUEDOC- ROUSSILLON

CHARDONNAY 2018 (VIN DE FRANCE) - 13° 100% Chardonnay



Frais et fruité



Apéritif, coquillages, sushis, quiche. Fromage de chèvre



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.



6,96 € /75 cl Avant promo



5,95 €* /75 cl soit 7,93 € le litre



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 chèvrefeuille. 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 côteaux bénéficient d'un ensoleillement idéal. La famille de Marie-Paule Roux cultive les vignes depuis 5 générations.





6,75 €* /75 cl soit 9 € le litre





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 15,67 € le litre

* tarif spécial **Fête des vins**

remise de 5 %
sur les cartons complets de 6 bouteilles pour les détenteurs de la contra de l'idélité





25% Rolle, 36 % Grenache, 39 % Roussanne



Poissons, viandes blanches en sauce, plats exotiques. Fromages à pâte dure.

VIN D'EXCEPTION

PAPPORT QUA



Déguster à 14°C

Ample, rond,

avec un bel

équilibre.



Moyenne garde

Robe jaune doré, arômes complexes de fenouil et de pêche, léger boisé. Bouche ronde et complexe, belle longueur. Produit par le Château Coujan demeurant dans l'appellation Saint Chinian. Domaine familial depuis 5 générations (1868) et lieu chargé d'histoire, il a aussi la particularité de laisser vivre en liberté 40 paons sur le vignoble (ils ont donné leur image aux étiquettes du domaine).







Les vins blancs

* tarif spécial Fête des vins

remise de 5 %
sur les cartons complet:
de 6 bouteilles pour les détenteurs de la Carte de Fidélité



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'ænologie et de viticulture. Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-calcaires et des plateaux de galets roulés dont l'altitude atteint 400 m.



11,39 € /75 cl Avant promo



9,90 €* /75 cl soit 13,20 € le litre



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-Benauge, au sud-ouest de l'Entre deux mers.



7,82 € /75 cl Avant promo



6,95 €* /75 cl soit 9,27 € le litre

* tarif spécial Fête des vins

5%
ur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs de la
Carte de Fidélité

remise de



SUD-OUEST

TERROIR GRINOU BON 2017 (VIN DE FRANCE) - 13,5°

Cépage expérimental



Ample, rond, avec un bel équilibre



Apéritif, fruits de mer, poissons. Fromages de chèvre.



Déguster à 8°C



Moyenne garde

Robe limpide, nez exubérant de fruits exotiques et d'agrumes. Bouche aromatique, volumineuse, minérale et fraîche. Très belle longueur en finale. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel.





8,85 €* /75 cl soit 11,80 € le litre



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 hrebis



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 coeur d'Ammerschwihr, en Alsace, est cultivé depuis 7 générations par la famille Heitzmann.





9,90 €* /75 cl soit 13,20 € le litre

Les vins blancs





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.



15,15 € /75 cl Avant promo



12,50 €* /75 cl soit 16,67 € le litre

* tarif spécial **Fête des vins** remise de 5%
sur les cartons complets de 6 bouteilles pour les détenteurs de la Carte de Eidélité



ANJOU 2018 (AOP) - 14°

100% Chenin



depuis 1996

Ample, rond, avec un bel équilibre.



Apéritif, volailles à la crème. Fromages à pâte pressée.



Déguster à 10°C



Moyenne garde

Vin frais et puissant d'une belle amplitude. Tension et minéralité en bouche évoluant sur un registre salin. Bel équilibre. Le Domaine du Pas Saint Martin, domaine familial de 16 ha situé dans le bourg de Douces à Doué la Fontaine, produit différents vins en AOP : Saumur rouge et blanc, Anjou blanc et rosé d'Anjou.



11,02 € /75 cl Avant promo



9,90 €* /75 cl soit 13,20 € le litre



* tarif spécial **Fête des**



VALLÉE DE LA LOIRE

REUILLY SAUVIGNON 2018 (AOP) - 12,5°

100% Sauvignon



Ample, rond, avec un bel équilibre.



Poissons, fruits de mer. Fromages de chèvre.



Déguster à 12°C



Moyenne garde

Robe or pâle, intensité des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Belle longueur en bouche, marquée par la minéralité. Les premières vignes du Domaine de Reuilly furent confiées au VII^e siècle par le roi Dagobert aux moines de l'Abbaye royale de Saint-Denis. Le Domaine est dans la famille de Denis Jamain depuis 1935.





14,50 €* /75 cl soit 19,33 € le litre



BOURGOGNE

MÂCON VILLAGES 2018 (AOP) - 13,5°

VIN O'EXCEPTION

100% Chardonnay



Ample, rond, avec un bel équilibre.



Apéritif, filet de sole, crabe farci, escargots de Bourgogne. Comté ou fromages de chèvre.



Déguster à 12°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Robe or pâle, nez aux notes de fruits blancs mûrs, belle fraîcheur. Bouche marquée par la minéralité. Baptiste et Estelle Philippe sont la 5° génération à la tête du Domaine de la Verpaille, situé au cœur du Cru Viré-Clessé (dans le Macônnais, au sud de la Bourgogne).





Les vins blancs

Biologique

depuis 2008

2017

SANTENAY



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.



25,96 € /75 cl Avant promo



20,90 €* /75 cl soit 27,87 € le litre



remise de

sur les cartons complets de 6 bouteilles pour les détenteurs de la Carte de Fidélité

VIN D'EXCEPTION

VALLÉE DE LA LOIRE

CÔTEAUX DU LAYON 2018 (AOP) - 12° 100 % Chenin



Moelleux



Apéritif, tarte aux fruits. Fromages à pâte persillée.



Déguster entre 8°C et 10°C



Moyenne garde

Robe jaune clair, nez très expressif aux notes d'ananas et d'agrumes. Bouche ronde et gourmande. Le domaine des Chesnaies, situé au cœur de l'Anjou noir, dans le berceau du Chenin et du Grolleau, cultive 20 ha de vignes sur des terres de schiste noir. Dominique Sirot et Alexis Soulas, deux jeunes vignerons œnologues, gèrent ce domaine depuis 2014 et l'ont rebaptisé « Le Fief noir » en 2017.



14.76 € /75 cl



12,75 €* /75 cl soit 17 € le litre



* tarif spécial Fête des vins

remise de

sur les cartons complets de 6 bouteilles pour les détenteurs de la



SUD-OUEST

JURANÇON 2017 (AOP) - 12,5°

100% Gros Manseng



Moelleux



Apéritif, plats exotiques, desserts. Fromages à pâte persillée (Roquefort), Ossau



Déguster entre 10°C et 12°C



Prêt à boire

Parfait équilibre entre le sucré et l'acidité. Fraîcheur avec des notes de pamplemousse, citron, ananas et fruits exotiques. La famille Aurisset est à la tête du Château Lapuyade - Clos Marie-Louise, un domaine de 8,5 ha, situé à Cardesse, dans le Béarn.





9,95 €* /75 cl soit 13,27 € le litre



* tarif spécial **Fête des vins**

remise de
5%
sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs de la
Carte de Fidélité



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 vignerons 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 âaés de 80 ans.



10,06 € /75 cl Avant promo



8,50 €* /75 cl soit 11,33 € le litre



BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS 2018 LE TERROIR DU MARTIN (AOP) - 13°

100% Gamay



Léger et porté sur le fruit.



Apéritif, viandes grillées. Fromages peu affinés : fromage frais de vache ou de chèvre.



Déguster à 15°C



Prêt à boire

Belle robe cerise, bouche fruitée et note finale légèrement épicée. Une première cuvée du millésime gorgée du soleil de l'été. Installés sur le Domaine du Crêt de Bine depuis 1975, Marie-Thérèse et François Subrin gèrent 6 ha de vignes. Leur fille Florence et leur neveu Geoffrey les ont rejoint en 2017 et 2019.



11,87 € /75 cl Avant promo



9,90 €* /75 cl soit 13,20 € le litre





BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS 2018 MOULIN À VENT (AOP) - 13°

100% Gamay



Charnu et aromatique.



Viandes grillées. Plateau de fromages : Charolais, Langres, Époisses.



Déguster à 15°C



Longue garde

Notes de cerise mûre et de violette, typiques de l'appellation. Tanins puissants arrondis par l'élevage en fûts. En 2007, Richard Rottiers a repris ce domaine de 3 ha de vignes âgées de 40 à 80 ans. Au XV^e siècle, un moulin a été érigé au sommet de la colline surplombant Romanèche-Thorins et l'AOC Moulin à vent a été créée en 1924.





* tarif spécial Fête des vins

remise de

sur les cartons complets de 6 bouteilles pour les détenteurs de la Carte de Fidélité



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.



Didier Montchood

Coup de cœur

demete

19 € /75 cl



18,90 €* /75 cl soit 25,20 € le litre

* tarif spécial Fête des vins

remise de 5% de 6 bouteilles pour les détenteurs de la Carte de Fidélité



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 Cocagne, 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.



8,75 € /75 cl Avant promo



7,90 €* /75 cl soit 10,53 € le litre



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.









LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'OC 2018 (IGP) - 13,5°

55% Cabernet, 45% Syrah



Charnu et aromatique.



Salades, charcuterie, tian de légumes. Brebis jeune.





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.





5,75 €* /75 cl soit 7,67 € le litre



remise de 5 %
sur les cartons complets de 6 bouteilles pour les détenteurs de la Carte de Fidélité



VALLÉE DU RHONE PAYS DU GARD 2018 SAINT-CIRICE (IGP) - 13,5°



Charnu et aromatique.

Syrah, Grenache, Merlot



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.





* tarif spécial Fête des vins

remise de 5 %
ur les cartons complets de 6 bouteilles pour les détenteurs de la Carte de Fidélité



VALLÉE DU RHONEPAYS DU GARD 2018 DOMAINE CABANIS (IGP) - 13°

50% Syrah, 50% Carignan



Charnu et aromatique.



Œufs pochés, poulet aux cèpes, velouté de châtaignes. Fromages à pâte cuite.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Robe rouge rubis, nez expressif sur les petits fruits rouges. Fraîcheur en bouche avec des notes de groseille, cerise et de légères notes poivrées. Le Domaine Cabanis, conduit par Jean-Paul et Nicolas Cabanis, est implanté dans l'Appellation Costières de Nîmes, aux portes de la petite Camargue. Les 15 ha de vignes sont situées sur un sol argilo-siliceux, les coteaux exposés plein sud permettent d'atteindre la pleine maturité du fruit.





6,50 €* /75 cl soit 8,67 € le litre





LANGUEDOC-ROUSSILLON

TERRASSES DU LARZAC 2017 (AOP) - 14°

30% Grenache, 60% Syrah, 10% Carignan



Charnu et aromatique.



Petits gibiers. Fromages de chèvre, Brie, Comté, Camembert, Roquefort.



Déguster à 18°C



Moyenne garde

Nez aux arômes de fruits rouges. Bouche équilibrée avec une combinaison harmonieuse de tanins et de souplesse. Finale révélant l'épice. Mireille et André Bertrand exploitent et vinifient 70 ha de vignes du Château Malavieille, situées sur les AOP Terrasses du Larzac, Saint-Saturnin et Montpeyroux.





8,50 €* /75 cl soit 11,33 € le litre

* tarif spécial **Fête des vins** remise de 5%

sur les cartons complets de 6 bouteilles pour les détenteurs de la Carte de Fidélité



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.







* tarif spécial Fête des vins

remise de 5% de 6 bouteilles pour les détenteurs de la

Carte de Fidélité



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.



11,61 € /75 cl



9,90 €* /75 cl soit 13,20 € le litre



VALLÉE DU RHONE CÔTES DU RHÔNE 2017 VILLAGES (AOP) - 14°

70% Grenache, 30% Syrah



Charnu et aromatique.



Potée d'hiver, gigot d'agneau, tajine de légumes. Fromages à pâte molle (Brie, Camembert, Coulommiers).



Déguster à 16°C



Moyenne garde

Cuvée alliant des arômes de petites baies (mûre, cassis) et des notes de garrique telles que le thym ou le laurier. Bouche gourmande et fraîche. Ingrid et Jean-Philippe Bouchet ont créé le domaine Clos des Mourres en 2009. Ce vignoble de 14 ha est situé sur les communes de Cairanne et Saint-Roman-de-Malegarde. La vinification est effectuée sans intrants chimiques.



11,66 € /75 cl Avant promo



9,95 €* /75 cl soit 13,27 € le litre





VALLÉE DU RHONE CÔTES DU RHÔNE 2018 NESTOR (AOP) - 14°

75% Grenache, 25% Syrah



Ample, rond, avec un bel équilibre.



Dahl végétarien, agneau. Saint-Marcellin.



Déguster à 16°C



Moyenne garde

Attaque fraîche suivie de notes de fruits noirs mûrs. Milieu de bouche s'orientant vers le zan et le réglisse avec un joli grain de tanins. Cuvée très équilibrée. Situé à Saint-Marcel d'Ardèche, sur la rive droite du Rhône, le Mas de Libian, qui compte 25 ha de vignes, appartient à la famille Thibon depuis 1670.





11,50 €* /75 cl soit 15,33 € le litre

* tarif spécial Fête des Vins remise de 5%

ur les cartons complet de 6 bouteilles pour les détenteurs de la Carte de Fidélité



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 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.





Biologique depuis 2008





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° 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).





19,95 €* /75 cl soit 26,60 € le litre

* tarif spécial Fête des vins

Coup de cœur

Crozes-Hermitage

Laurent Habrard

remise de 5%

sur les cartons complets de 6 bouteilles pour les détenteurs de la



LES PETITES PERDRIX 2018 (VIN DE FRANCE) - 12,5°

100 % Merlot



Charnu et aromatique.



Mets sucrés/salés, pâtes, desserts au chocolat. Cantal, Saint-Nectaire, Brie.



Déguster entre 16°C et 18°C



Prêt à boire

Robe rouge rubis aux reflets violets, nez très fruité aux accents de fruits rouges (framboise, fraise, cassis). Bel équilibre en bouche et finale rafraîchissante. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel.



6,84 € /75 cl



5,95 €* /75 cl soit 7,93 € le litre



* tarif spécial Fête des vins

remise de 5 %
sur les cartons complets de 6 bouteilles pour les détenteurs de la Carte de Fidélité



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



* tarif spécial Fête des vins

remise de
5%
sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs de la
Carte de Fidélité



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^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel.



9,05 € /75 cl Avant promo



7,75 €* /75 cl soit 10,33 € le litre



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 Guicheney, 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 Guicheney 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.





8,90 €* /75 cl soit 11,87 € le litre





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



Movenne garde

Nez intense aux notes de pruneaux. 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^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel.





8,40 €* /75 cl soit 11,20 € le litre





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.











BORDEAUX

HAUT MÉDOC 2016 (AOP) - 13°

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



Ample, puissant et corsé.



Entrecôte à la bordelaise. Fromage de brebis.





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.



20,05 € /75 cl Avant promo



16,50 €* /75 cl soit 22 € le litre

* tarif spécial **Fête des vins**

remise de

5%

ur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs de la
Carte de Fidélité



LANGUEDOC-ROUSSILLON

CÔTES DU ROUSSILLON 2018 (AOP) - 14,5°

Grenache, Syrah, Mourvèdre



Ample, puissant et corsé.



Charcuterie, tapas, carpaccio de bœuf.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Robe rouge profond, nez aux arômes de petits fruits rouges et d'épices. Bouche fraîche et croquante, vin fringant et gourmand. 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.



13,33 € /75 cl Avant promo



9,90 €* /75 cl soit 13,20 € le litre



Les vins pétillants





Coup de

cœur

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

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



de 6 bouteilles pour Carte de Fidélité

remise de



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 petitefille Luisa conduit aujourd'hui avec son fils Vittorio le domaine, spécialisé dans la production de Prosecco.





7,49 €* /75 cl



soit 9.99 € le litre



Les vins pétillants

* tarif spécial Fête des Vins

remise de
5%
sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs de la
Carte de Fidélité



VALLÉE DE LA LOIRE

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT 2017 (AOC) - 12°

70 % Grolleau gris et noir, 30 % Pineau d'aunis



Déguster entre 6°C et 8°C



Apéritif, desserts. Brillat Savarin.



Prêt à boire

Bulles fines, notes aromatiques aux arômes de fraise et framboise avec beaucoup de générosité et de gourmandise. Clarisse et Xavier Dhommé représentent la $4^{\rm e}$ génération à la tête de ce domaine de 25 ha. L'âge moyen de ce vignoble est de 30 ans.





8,95 €* /75 cl soit 11,93 € le litre



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT (AOP) - 12,5°

100 % Pinot noir



Déguster entre 10°C et 12°C



Apéritif, tarte aux tomates confites. Brie de Meaux.



Prêt à boire

Bouche gourmande, riche et longue, évoquant des arômes de fruits rouges et une note kirschée. Au cœur de la Côte des Bar, le vignoble est réparti sur deux communes de l'Aube : Montgueux et Buxeuil. Vincent Couche y cultive 13 ha de vignes.





31 €* /75 cl soit 41,33 € le litre





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.



39,87 € /75 cl Avant promo



32 €* /75 cl soit 42,67 € le litre



Vos dégustations

Venez découvrir notre sélection de vins dans vos 3 magasins

Biocoop Biovivéo

- À Soisy/Seine

- vendredi 13 septembre de 18h à 19h30
 - samedi 14 septembre de 12h à 14h

- À Montgeron

- samedi 21 septembre de 12h à 14h

- À Athis-Mons

- samedi 21 septembre de 16h à 18h

Coordonnées des magasins :

BIOCOOP BIOVIVEO SOISY/SEINE

Centre commercial les Meillottes Rue de l'Ermitage 91450 Soisy-sur-Seine

Horaires:

Lundi : 15h30 à 19h30 Mardi au vendredi : 9h à 13h et 15h30 à 19h30 Samedi : 9h à 19h30 (continu) Dimanche : 9h à 12h30

www.bioviveo.coop

BIOCOOP BIOVIVEO MONTGERON

Quartier du Réveil Matin 38, avenue Jean-Jaurès 91230 Montgeron

Horaires:

Lundi au vendredi : 10h à 13h et 14h30 à 19h30 Samedi : 9h à 19h30 (continu)

BIOCOOP BIOVIVEO ATHIS-MONS

37, avenue F. Mitterrand - N7 91200 Athis-Mons

Horaires:

Lundi au vendredi : 10h à 19h30 (continu) Samedi : 9h à 19h30 (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.



+ 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

