

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE



Biovivéo

depuis
1997

Fêtons LES VINS & FROMAGES D'AUTOMNE



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

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

EN SEPTEMBRE, Fêtons LES VINS & FROMAGES D'AUTOMNE

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 vigneron engagés et de producteurs indépendants.



Pour les amateurs de fromages, rendez-vous en magasin pour découvrir 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

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 les 1ères bouteilles de vin apte au réemploi.

BIOCOOP SOUTIEN *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.



.... 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).



.... SANS SULFITES AJOUTÉS

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

LES VINS rouges

* tarif spécial
Fête des vins

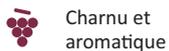
remise de
5%
sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs de la
Carte de Fidélité



LANGUEDOC-ROUSSILLON

BEE IGP CÔTES DE THONGUE - 13,5°
DOMAINE BASSAC

Grenache noir, Carigan noir, Marselan noir



Charnu et aromatique



Cuisine orientale, agneau, charcuterie, filet de bœuf, fromage de chèvre, camembert



Déguster à 15°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Robe à la couleur profonde, le nez rappelle la cerise noire et la mûre de ronce et la bouche laisse place à l'équilibre et à la gourmandise. 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.

9,15 € /75 cl
Avant promo

8,20 €* /75 cl
soit 10,93 € le litre



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.

6,90 € /75 cl
Avant promo

6,35 €* /75 cl
soit 8,47 € le litre

Novauté



LANGUEDOC-ROUSSILLON

CONVIVENCIA IGP PAYS D'OC - 14°
FAMILLE FABRE

Syrah noir, Mourvèdre noir, Tempranillo noir, Cabernet sauvignon noir



Charnu et aromatique



Charcuterie, barbecue, fromage de chèvre



Déguster à 15°C



Prêt à boire

Bouche ample et tanins souples, notes chocolatées, fruits noirs, genièvre et cade. Texture soyeuse, veloutée et beau volume en bouche. Belle finale ronde, opulente, équilibrée et gourmande. 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).

9,10 € /75 cl
Avant promo

8,15 €* /75 cl
soit 10,87 € le litre



LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP CÔTES DE THONGUE - 14°
DOMAINE BASSAC

Merlot



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.

8,90 € /75 cl
Avant promo

7,80 €* /75 cl
soit 10,40 € le litre

Novauté

LES VINS rouges



Biodynamique



LANGUEDOC-ROUSSILLON LA MÉSANGE HUPPÉE AOP PIC-SAINT-LOUP 14° - MAS FOULAQUIER

Syrah noir, Grenache noir

Nouveauté



Ample, puissant et corsé



Filet mignon, carré d'agneau, magret de canard, Saint Nectaire



Déguster à 16°C



Longue garde (>6ans)

Notes de fruits noirs, d'épices douces, belle longueur en bouche. À ouvrir une à deux heures avant de servir. Le Mas Foulaquier s'étend sur une magnifique parcelle calcaire exposée sud-ouest. Repris en 1998 par Pierre Jecquier et Blandine Chaucau, il est travaillé en biodynamie depuis 2006.

~~26,70 € /75 cl~~
Avant promo

23,85 €* /75 cl
soit 31,80 € 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



Biologique



LANGUEDOC-ROUSSILLON SOL&NATURE IGP PAYS D'OC - 13,5° DOMAINE AURIOL

Nouveauté

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.

~~8,90 € /75 cl~~
Avant promo

7,90 €* /75 cl
soit 10,53 € le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON PECH SAINT-JEAN IGP PAYS D'OC - 13°

Nouveauté

MAISON VENTENAC
Cabernet Sauvignon



Charnu et aromatique



Grillades, barbecue, fromages à pâte dure



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Robe rouge aux reflets violines, arômes de cassis et poivron mûr. Bouche ronde et ample aux notes grillées. Logée au cœur des Cabarbès, la Maison Ventenac couvre 130 ha de vignes. L'idée, derrière chacun de leurs vins, est de le proposer sans artifice pour laisser s'exprimer les raisins du Cabardès.

~~7,69 € /75 cl~~
Avant promo

6,90 €* /75 cl
soit 9,20 € le litre

Coup de cœur

Biologique



Biodynamique



LANGUEDOC-ROUSSILLON VIOLETTA IGP ST GUILHEM - 13° MAS FOULAQUIER

Nouveauté

Carignan, Granache



Charnu et aromatique



Bœuf bourgignon, 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 Chaucau, il est travaillé en biodynamie depuis 2006.

~~17,49 € /75 cl~~
Avant promo

15,50 €* /75 cl
soit 20,67 € le litre

Coup de cœur



LES VINS rouges

* tarif spécial
Fête des vin

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



Biologique
SANS SULFITES AJOUTÉS
NATURE & PROGRES
Cévinisme & Bio-éthologie

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LA FARIGOULETTE VDF - 14°
DOMAINE D'ANGLAS

Syrah, Aramon, Grenache

Charnu et aromatique

Poulet rôti, tagliatelles à la crème, tartare de bœuf, poêlée de légumes, Saint Nectaire, Saint Marcellin

Déguster à 14°C

Moyenne garde (3 à 6 ans)

Robe colorée et brillante, nez éclatant aux notes de griotte, framboise et poivre noir. Bouche très expressive. Le Domaine d'Anglas est un vignoble confidentiel qui s'épanouit dans un écrin de verdure à 40 km au nord de Montpellier. 12 ha de vignes sont cultivés entourés de 113 ha de nature.

8,59 € /75 cl
Avant promo

7,71 €* /75 cl
soit 10,28 € le litre



Biologique
RAPPORTEZ-NOI
POUR RÉEMPLIR
réseauconligne

SUD-OUEST

Novauté

COMPAIR IGOR VDF LO VIN ROI - 14° - DOMAINE LE JONC BLANC

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Charnu et aromatique

Viande grillée, plat en sauce, fromage de chèvre sec et demi-sec

Déguster à 16°C

Prêt à boire

Vin issu de raisin à faibles rendements, arômes de fruits rouges et noirs. Depuis 20 ans, le Domaine du Jonc Blanc propose des vins authentiques et naturels produits dans le respect de la terre et de la vigne. Les cuvées IGOR sont le parfait exemple d'un travail artisanal et ancestral.

9,49 € /75 cl
Avant promo

8,50 €* /75 cl
soit 11,33 € le litre



En conversion

SUD-OUEST

Novauté

L'IDIOT VDF - 13° - MAISON VENTENAC

Merlot

Charnu et aromatique

Tian de légumes, légumes grillés, viandes rouges, fromage à pâte molle

Déguster à 16°C

Prêt à boire

Vin frais, illustrant la philosophie des vins hors AOP et mettant en lumière des cépages et un terroir. Logée au cœur des Cabarbès, la Maison Ventenac couvre 130 ha de vignes. L'idée, derrière chacun de leurs vins, est de le proposer sans artifice pour laisser s'exprimer les raisins du Cabardès.

9,49 € /75 cl
Avant promo

8,40 €* /75 cl
soit 11,20 € le litre



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.

9,79 € /75 cl
Avant promo

8,75 €* /75 cl
soit 11,67 € le litre

LES VINS rouges



SUD-OUEST

Novauté

**SOIFART 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.



7,69 € /75 cl
Avant promo



6,75 €* /75 cl
soit 9 € le litre

* tarif spécial
Fête des vin

remise de

5%

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

Coup de cœur



BOURGOGNE

Novauté

**A LA FOLIE AOC SAINT AMOUR - 13,5°
DOMAINE CHARDIGNY**

Gamay



Charnu et aromatique



Viandes, spaghetti bolognaise, fromage de chèvre, fromage de vache



Déguster à 15°C



Prêt à boire

Nez fruité aux arômes de fruits rouges et de chocolat. Le Domaine Chardigny a été repris par 2 frères en 2015. Il s'étend sur 20 ha avec des crus Saint-Véran, Saint-Amour, Bourgogne et Beaujolais-Village. 2020 a été une année charnière pour le domaine qui a été certifié entièrement agriculture biologique.



19,19 € /75 cl
Avant promo



16,95 €* /75 cl
soit 22,60 € le litre



CORSE

Novauté

LE BOIS DE CERF AOC CORSE - 13° - DOMAINE VICO
Nielluccio, Sciaccarello



Charnu et aromatique



Grillades, camembert



Déguster à 16°C



Prêt à boire

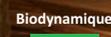
Arômes de cerises rouges et noires, de réglisse, d'herbe et de roses séchées. Vin souple et assez suave. Idéal pour s'initier aux vins Corses. Le Domaine Vico est le seul domaine situé au centre de l'île, au pied des montagnes sans influence maritime. Il allie tradition et modernité avec une seule idée : le respect du raisin.



12,49 € /75 cl
Avant promo



11,50 €* /75 cl
soit 15,33 € le litre



BORDELAIS

Novauté

AOP CÔTES DE BOURG - 14° - CHÂTEAU FOGAS
Merlot



Charnu et aromatique



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



Déguster à 18°C



Prêt à boire

Nez au 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 XVII^{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.



12,39 € /75 cl
Avant promo



11,60 €* /75 cl
soit 15,47 € le litre

LES VINS rouges



BORDELAIS Nouveauté

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.



~~33,90 €~~ /75 cl
Avant promo



~~29,95 €*~~ /75 cl
soit 39,93 € le litre

* tarif spécial
Fête des vin

remise de

5%

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



VALLÉE DU RHÔNE Nouveauté

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.



~~11,29 €~~ /75 cl
Avant promo



~~9,95 €*~~ /75 cl
soit 13,27 € le litre

Coup de cœur



BORDELAIS Nouveauté

AOC LANDE DE POMEROL - 14,5° - CHÂTEAU DES ANNÉREUX

Merlot, Cabernet Sauvignon



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.



~~22,90 €~~ /75 cl
Avant promo



~~19,95 €*~~ /75 cl
soit 26,60 € le litre



VALLÉE DU RHÔNE Nouveauté

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.



~~7,90 €~~ /75 cl
Avant promo



~~7,15 €*~~ /75 cl
soit 9,53 € le litre

Coup de cœur



LES VINS rouges



VALLÉE DE LA LOIRE MES ANGES VDF - 11,5° - FAMILLE VAILLANT LES GRANDS VIGNES

Cabernet Franc

Nouveauté



Léger



Viandes grillées, volailles,
fromage de brebis, brie,
fromage à pâte molle



Déguster à 12°C



Prêt à boire

Vin au parfum de fruits rouges et nuances épicées, bouche fraîche aux arômes de fraises des bois. Domaine familial depuis le XVII^{ème} siècle, la famille Vaillant transmet ses terres de génération en génération. Leur 55 ha de vignes sont travaillés pour exprimer toute l'authenticité de leurs vins.

11,19 € /75 cl
Avant promo

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



ITALIE RUMINAT IGT PRIMITIVO - 14° - OLEARIA VITIVINICOLA ORSOGNA

Nouveauté

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.

9,90 € /75 cl
Avant promo

8,95 €* /75 cl
soit 11,93 € le litre

Coup de cœur



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

Nouveauté

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.

9,90 € /75 cl
Avant promo

8,95 €* /75 cl
soit 11,93 € le litre



ESPAGNE PINUAGA TINTO IGP CASTILLA - 13° - BODEGAS PINUAGA

Nouveauté

Grenache, Tempranillo



Charnu et
aromatique



Salades, tapas, barbecues,
fromage de brebis



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Nez aux arômes de fruits rouges frais et épices fines, bouche souple et très expressive. Bodegas Pinuaga, domaine familial près de Tolède, élabore depuis plus de 60 ans des vins bio dans le respect de la tradition viticole.

7,19 € /75 cl
Avant promo

6,60 €* /75 cl
soit 8,80 € le litre

LES VINS blancs



SUD-OUEST

RÉVERIES AOP SAUSSIGNAC BLANC - 14,5°
CHÂTEAU LES MIAUDOUX - VIGNOBLE
CATHERINE ET GUY CUISSET

Sémillon blanc



Liquoreux



Apéritif, dessert, fromage au bleu



Déguster à 12°C



Prêt à boire

Vin aux parfums de vanille, fleurs d'oranger, raisin de Corinthe, abricot sec et pâte de coing. Le Château des Miaudoux est une exploitation agricole que Gérard et Nathalie Cuisset ont acquis en 1987. Ils décident de convertir l'exploitation à l'Agriculture Biologique en 2003 et s'engagent auprès d'Ecocert. Depuis l'installation sur l'exploitation en 2014, de Samuel et Lisa, leur fils aîné et son épouse, toutes les surfaces sont cultivées en Biodynamie.

~~17,29 €~~ /75 cl
Avant promo

14,90 €* /75 cl
soit 19,87 € 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



BOURGOGNE

Nouveauté

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



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).

~~13,89 €~~ /75 cl
Avant promo

12,50 €* /75 cl
soit 16,67 € le litre



SUD-OUEST

Nouveauté

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 domaines 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.

~~7,69 €~~ /75 cl
Avant promo

6,75 €* /75 cl
soit 9 € le litre

Coup de cœur



BOURGOGNE

Nouveauté

DOMAINE DU MONT EPIN AOC VIRÉ-CLESSÉ
13,9° - DOMAINE ET CHÂTEAU BOURGOGNE RÉUNIS
 Chardonnay



Ample et rond



Viandes tendres, poissons, volailles, crustacés, légumes sautés, fromage de chèvre, camembert



Déguster à 12°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Vin au nez intense et complexe avec des notes de fruits jaunes et de fleurs. En bouche le vin est riche et puissant. 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).

~~16,29 €~~ /75 cl
Avant promo

14,50 €* /75 cl
soit 19,33 € le litre



LES VINS blancs

* tarif spécial
Fête des vins

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



Biologique
SANS SULFITES AJOUTÉS

BORDELAIS
CHAPÔ AOP ENTRE DEUX MERS - 13°
VIGNOBLE BOUDON
Sauvignon, Sémillon, Muscadelle

Frais et fruité

Apéritif, tapas, rilette de sardines, curry de poisson, fromage de chèvre frais

Déguster à 9°C

Prêt à boire

Vin au caractère exotique, gourmand et généreux. Depuis plus de 100 ans, les générations se succèdent au vignoble Boudon avec toujours la même ligne verte : produire avec passion des vins qui expriment sans artifices la typicité de leur terroir.

9,99 € / 75 cl
Avant promo

9,25 €* / 75 cl
soit 12,33 € le litre



Biologique
SANS SULFITES AJOUTÉS

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.

8,90 € / 75 cl
Avant promo

7,90 €* / 75 cl
soit 10,53 € le litre



Biologique

LANGUEDOC-ROUSSILLON
LE CLOS DU MARIN VDF CHARDONNAY - 12,5°
CHÂTEAU SAINT CYRGUES
Chardonnay

Frais et fruité

Fruits de mer, apéritifs, paella, bouillabaisse, comté, tomme de savoie

Déguster à 13°C

Prêt à boire

Robe claire, nez aux notes de pamplemousse, d'agrumes et de fruits à chair blanche. 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, chargé d'histoire, est situé sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle.

8,49 € / 75 cl
Avant promo

7,60 €* / 75 cl
soit 10,13 € le litre



Biologique
Vegan

VALLÉE DE LA LOIRE
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.

8,90 € / 75 cl
Avant promo

7,95 €* / 75 cl
soit 10,60 € le litre

LES VINS blancs

* tarif spécial
Fête des vin

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



Biodynamique
Vegan

ALSACE-LORRAINE AOC ALSACE RIESLING - 12,5° - BAUMANN ZIRGEL Riesling

Nouveauté

- Ample et rond
- Blanquette de veau, saint-jacques pœlées, 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.

~~12,69 €~~ /75 cl Avant promo
 11,30 €* /75 cl soit 15,07 € le litre



Biodynamique
Vegan
demeter

ITALIE LABELLE IGT MALVASIA BLANC - 13,5° OLEARIA VITIVINICOLA ORSOGNA Malvasia aromatica

Nouveauté

- Ample et rond
- Fruits de mer, poissons, pâtes, viandes blanches, fromage mi-affinés
- Déguster à 12°C
- Prêt à boire

Nez intense aux notes de raisin et de fruits tropicaux. Bouche à la fois douce et intense. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.

~~9,90 €~~ /75 cl Avant promo
 8,95 €* /75 cl soit 11,93 € le litre



Biologique

CORSE LE BOIS DE CERF AOC CORSE - 13° DOMAINE VICO Vermentino

Nouveauté

- Ample et rond
- Viande blanche, tome Corse, cantal
- Déguster à 12°C
- Prêt à boire

Arômes citronnés combinés à des notes de fleurs blanches et de poires fraîches. Le Domaine Vico est le seul domaine situé au centre de l'île, au pied des montagnes sans influence maritime. Il allie tradition et modernité avec une seule idée : le respect du raisin.

~~12,49 €~~ /75 cl Avant promo
 11,50 €* /75 cl soit 15,33 € le litre



Coup de cœur

Biologique

ITALIE EMPIRIA DOC DI CUSTOZA - 12° VINS ET ORGANIC

Nouveauté

- Frais et fruité
- Apéritif, poissons grillés, viandes blanches, fromage frais
- Déguster à 12°C
- Prêt à boire

Nez fruité, aux arômes intenses et délicats. Vin blanc de tous les jours de la région de Vérone, connu pour sa saveur entre fruité et floral, sa spontanéité, sa fraîcheur. Le D.O.C. «Bianco di Custoza» a été l'une des 1^{ères} appellations d'origine, réservée aux vins blancs, reconnue en Italie.

~~7,29 €~~ /75 cl Avant promo
 6,60 €* /75 cl soit 8,80 € le litre

LES VINS effervescents

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



ITALIE Nouveauté GIOL DOC PROSECCO SPUMANTE ROSÉ - 11° AZIENDA AGRICOLA GIOL

Glera, Pinot noir



Effervescent



Fruits de mer, poisson, salade, pâtes, tapas, fromage frais, mozzarella, parmesan



Déguster à 8°C



Prêt à boire

Prosecco rosé estival et croquant. Nez fruité avec de fortes notes de pomme, de pêche blanche, d'agrumes et de fraise sauvage. Le domaine Giol, domaine familial, produit du vin depuis 1427 dans l'arrière pays vénitien. Il est en agriculture biologique depuis 1987 et vegan depuis 2007. Sa philosophie est axée sur l'expérience et l'innovation.

11,49 € /75 cl
Avant promo

10,10 €* /75 cl
soit 13,47 € le litre



VALLÉE DE LA LOIRE AOP CLAIRETTE DE DIE - 7° DOMAINE ACHARD VINCENT

Muscat petit grain



Effervescent



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



Déguster à 7°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Pétillant équilibré, 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.

14,89 € /75 cl
Avant promo

12,80 €* /75 cl
soit 17,07 € le litre



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

Chenin blanc, Chardonnay blanc, Grolleau gris, Cabernet Franc



Effervescent



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



Déguster à 8°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Nez frais aux arômes vineux, bouche fraîche avec des notes fruitées et florales. Le Domaine de la Paleine s'étend sur 35 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 2010 et est passé en biodynamie en 2018.

12,69 € /75 cl
Avant promo

11,18 €* /75 cl
soit 14,91 € le litre



CHAMPAGNE ECLIPSIA AOP CHAMPAGNE - 12,5° VINCENT COUCHE

Pinot noir, Chardonnay



Effervescent



Grillades, fromage de chèvre



Déguster à 10°C



Prêt à boire

Champagne riche et complexe avec des arômes intenses de compote de pêches et de mirabelles fraîches. Le Domaine de Vincent Couche est un domaine familial situé sur les terroirs de la Côte des Bars. Les vignes sont cultivées en biodynamie depuis 2008 dans le souci de préserver l'équilibre agronomique et environnemental.

36,90 € /75 cl
Avant promo

31,90 €* /75 cl
soit 42,53 € le litre

Spiritueux et licoreux

* tarif spécial
Fête des vins

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

VOTRE sélection



BRETAGNE

IRWAZH WHISKY SINGLE MALT - 43°
DISTILLERIE WARENGHEM



Spiritueux



A déguster sec ou avec quelques gouttes d'eau

Robe ambrée, nez intense, très fin et élégant, subtilement marqué par le sherry. Bouche équilibrée et toute en rondeur, avec des notes de crème brûlée, de pruneau et d'amandes grillées. Finale longue et chaleureuse sur le sherry et les épices. Fondée par la famille Warenghem, la distillerie a été reprise en 1961 par la famille Leizour. Cette distillerie familiale est à l'origine du premier whisky breton. Elle conjugue le savoir-faire écossais au terroir breton et à son orge.

 **49,90 €** / 70 cl
Avant promo

 **38 €* / 70 cl**
soit 54,29 € le litre



SUD-OUEST

TRITON RHUM AMBRÉ - 40°
LE BESTIAIRE VIVANT



Spiritueux



A déguster sec, avec quelques glaçons ou en cocktail

Rhum ambré produit sans engrais ni pesticide. Ancrée en Charente, le Bestiaire Vivant est la première marque française de spiritueux exclusivement bio et sans additifs. Il développe également une filière agricole régionale dans l'esprit du commerce équitable. La démarche écologique va jusqu'à la composition des bouchons et des étiquettes.

 **57,90 €** / 70 cl
Avant promo

 **41,75 €* / 70 cl**
soit 59,64 € le litre

Venez DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION

DU 08/09 AU 09/10/21

DANS VOS 3 MAGASINS
BIOCOOP BIOVIVÉO

À Soisy/Seine

- les vendredis de 17 à 19h,
et les samedis de 11h à 19h

À Montgeron

- les samedis de 11h à 14h et de 17h à 19h

À Athis-Mons

- les samedis de 15h à 17h

Coordonnées des magasins :

BIOCOOP BIOVIVÉO SOISY/SEINE

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

Horaires d'ouverture :

Lundi : 15h à 19h30
Mardi au jeudi : 9h à 13h30 et
15h à 19h30
Vendredi et samedi : 9h à
19h30 (continu)
Dimanche : 9h à 12h30

BIOCOOP BIOVIVÉO MONTGERON

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

Horaires d'ouverture :

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

BIOCOOP BIOVIVÉO ATHIS-MONS

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

Horaires d'ouverture :

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

www.bioviveo.coop

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

Retrouvez la liste
des magasins
Biocoop sur le site
www.biocoop.fr

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

0 800 807 102 Service & appel
gratuits

Imprimé sur papier 100% recyclé. Biocoop – BIOVIVÉO Soisy/Seine - RCS : 41344572700014 - BIOVIVÉO Montgeron -
RCS : 41344572700022 - BIOVIVÉO Athis-Mons - RCS : 41344572700030.
Création : Altavia Cosmic – Crédits photos : Patricia Robineau/ Biocoop, Bruno Panchèvre, DR, Shutterstock,
Imprimé par Les Hauts de Vilaine.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent