

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Biovivéo DEPUIS 1997

DU 19 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE 2022

ENTREZ DANS LA RONDE DES CAVES DE NOS RÉGIONS.



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

biocoop

LE PETIT MONDE DES VINS BIO



Encore **minoritaire**, le vignoble biologique suscite un intérêt croissant car aujourd'hui on peut être bio, faire du bon vin et avoir les pieds sur terre !

Plus de 112 000 hectares :

c'est la surface qu'occupent les vignobles cultivés en agriculture biologique (certifié bio ou en conversion) par plus de 8 000 exploitations en France, **soit 14 % du vignoble français.**

La Gironde, l'Hérault, le Gard et le Vaucluse sont respectivement les principaux départements producteurs en nombre de viticulteurs et en surface conduite en bio.

Environ 40 % des vins bio français sont exportés.

La France, l'Italie et l'Espagne sont les 3 principaux pays producteurs de vins bio au monde.

QU'EST-CE QU'UN VIN BIO CHEZ BIOCOOP ?



Depuis 2012, le vin est certifié bio s'il respecte la réglementation européenne concernant la culture des vignes et la vinification **mais Biocoop va plus loin, notamment sur les sulfites.**

Antioxydants et antibactériens naturellement présents dans le vin, des sulfites sont ajoutés 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.

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

BIOCOOP SOUTIENT LA CONVERSION À LA BIO.



La conversion à l'agriculture bio implique des changements techniques, économiques et organisationnels importants.

Notre réseau s'engage auprès de ces viticulteurs en commercialisant leurs vins en conversion.

ET POUR LES AMATEURS DE FROMAGES :

➔ **Rendez-vous en page XX** pour découvrir une sélection variée et savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.



Nos vins en quelques mots



Biodynamie : ensemble de pratiques viticoles répondant au cahier des charges bio et biodynamique afin de préserver la vie du sol et stimuler les capacités de défense de la plante.



Vin vegan : des intrants d'origine animale (blanc d'œuf, caséine de lait, miel, peau de poisson...) peuvent être utilisés pour clarifier le vin, c'est-à-dire pour éliminer les particules en suspension. Pour élaborer un vin vegan, ces intrants sont supprimés ou remplacés par des produits à base de protéines végétales (pois par exemple).



Viticulture en conversion : domaine en transition vers l'agriculture biologique. Trois années sont nécessaires pour pouvoir demander une certification.



Sans sulfites ajoutés : aucun sulfite ajouté lors de l'élaboration du vin (de la culture de la vigne à sa conservation).

POUR + DE ZÉRO DÉCHET, DES VINS CONDITIONNÉS DANS DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI



Le ré-emploi : consigne non monétarisée qui permet de réutiliser l'emballage pour conditionner un produit identique ou similaire au produit.

Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Température de dégustation



Garde



Accords mets et vins



VINS BLANCS



ALSACE-LORRAINE



~~14,40€~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

12,95€*

la bouteille de 75 cl
soit 17,27 € le litre



AOC ALSACE PINOT GRIS

Baumann Zirgel

Pinot Gris • 14,5°



Ample et rond



10°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Plats typiques alsaciens,
huîtres, poulet,
vieux Comté.

Nez fin et délicat, notes florales et minérales. Bouche fraîche, tendue 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.

* tarif spécial
**Fête des
vins**

remise de
5%

sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs du
Compte Fidélité

ALSACE-LORRAINE



~~16,00€~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

14,40€*

la bouteille de 75 cl
soit 19,20 € le litre



GEWURZTRAMINER

Baumann Zirgel

Gewurztraminer rosé • Biodynamie • 14°



Ample et rond



10°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Poissons fumés, hareng,
cuisine exotique.
Munster, roquefort,
vieux Lille.

Exubérant, séducteur, puissant, corsé, charmeur, le Gewurztraminer accumule tous les superlatifs. Nez aux senteurs de pétales de roses, de mangues et de litchis. Bouche suave, souple et racée.

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.





VINS BLANCS



BOURGOGNE



~~15,59 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

14,00 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 18,67 € le litre



AOC MÂCON-PÉRONNE

Domaine de Mont Épin

Chardonnay • 13,9°



Ample et rond



12°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

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

Nez aux notes de fruits jaunes, d'agrumes et de fleurs blanches. Bouches pleine et ronde.

Le Domaine du Mont Épin 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).

JURA - SAVOIE



~~13,95 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

12,55 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 16,73 € le litre



L'ORIGINEL

AOC ROUSETTE DE SAVOIE

Château de Lucey

Altesse blanc • 13°



Ample et rond



12°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Poissons d'eau douce, fruits de mer, viandes blanches. Fromage à pâte cuite, fromage de chèvre.

Vin au nez fruité et brioché avec des notes épicées et champêtres : graphite, silex, biscuit, poire, citron vert... Bouche aromatique, mentholée et citronnée, légèrement beurrée. Matière suave et fine minéralité. Créé en 1993, le domaine viticole du Château de Lucey s'étend aujourd'hui sur 6,5 ha de vigne. Repris en 2010, le domaine tend vers une agriculture plus saine et respectueuse de l'environnement et des êtres humains.



VINS BLANCS



LANGUEDOC-ROUSSILLON



~~7,20€~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

6,45€*

la bouteille de 75 cl
Soit 8,60 € le litre



LES TERRELLES IGP OC VIOGNIER Vignobles Jacques Frelin

Viognier • 13°



Frais et fruité



10°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Carré d'agneau, couscous
végétarienne, crumble.
Gouda, parmesan.

Aromatique et franc sont les maîtres-mots de ce vin. Son nez est puissant avec une aromatique gourmande de pêche blanche. Bouche ronde et délicate.

Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

SUD-OUEST



~~12,30€~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

11,05€*

la bouteille de 75 cl
Soit 14,73 € le litre

COUP DE
CŒUR

NOUVEAUTÉ



ENCORE ET ENCORE Domaine Bordenave

Petit Manseng blanc, Gros Manseng blanc • 14°



Ample et rond



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Poissons grillés, crustacés,
charcuterie, apéritif.
Fromage de chèvre.

Le nez exhale des arômes très expressifs de fruits frais. La bouche est bien équilibrée entre la fraîcheur et le fruit avec des notes florales, citronnées mêlées aux agrumes et fruits frais avec finesse, complexité et puissance.

Le domaine Bordenave est l'une des plus vieilles propriétés de la région, exploitée de père en fils et fille depuis 1676. Bordenave, c'est tout l'attachement d'une famille à exalter l'essence d'un terroir.



VINS BLANCS



SUD-OUEST



~~9,45 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

8,50 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 11,33 € le litre



COMPAIR IGOR VDF LO VIN NOVEL Domaine Le Jonc Blanc

Sauvignon gris, Sémillon, Sauvignon blanc, Chenin • 13°



Ample et rond



12°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, coquillages,
poissons, volailles,
fromage de chèvre sec.

Vin riche et expressif.

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.

* tarif spécial
Fête des
vins

remise de
5%
sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs du
Compte Fidélité

VALLÉE DE LA LOIRE



~~21,95 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

19,75 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 39,50 € le litre



NOUVEAUTÉ

QUARTS DE CHAUME Château de Plaisance

Chenin blanc • Biodynamie • 13,5°



Liquoreux



10°C



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
En dessert
(tarte fine à l'abricot).
Fromage à pâte persillée.

Seule appellation classée Grand Cru de tout le Val de Loire, ce vin blanc liquoreux exhale des arômes de fruits mûrs ou confits, de tilleul, de miel et d'épices.

Le Château de Plaisance, situé au cœur de l'Anjou Noir, possède 25 ha cultivés en biodynamie depuis 2008.

demeter



VINS BLANCS



VALLÉE DE LA LOIRE



~~6,27€~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

5,60€*

la bouteille de 75 cl
Soit 7,47 € le litre



SIMPLICITÉ ÉTHIQUE AOC ANJOU BLANC Château de Passavant

Chenin blanc • Biodynamie • 13,5°



Frais et fruité



10°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Plateau de fruits de mer,
poissons grillés, terrine
de poissons. Chèvre frais,
fromages bleus.

Nez aux arômes de fruits blancs (poire, puis agrumes et pamplemousse). Bouche ample sans sucres résiduels, « vin sec » mais sans acidité marquée.

Le Château de Passavant, domaine familial depuis 1900, a fait le choix de la biodynamie depuis 2007. Guidé par une volonté de travailler en harmonie avec notre environnement naturel, leurs vins sont uniques et fidèles à leurs valeurs.

VALLÉE DE LA LOIRE



~~16,80€~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

15,10€*

la bouteille de 75 cl
Soit 20,13 € le litre



LES FOSSILES AOC REUILLY Domaine de Reuilly

Sauvignon • Biodynamie • 13°



Ample et rond



12°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)

* tarif spécial
Fête des
vins

remise de

5%

sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs du
Compte Fidélité



Accords mets et vins

Poissons grillés, fruits
de mer, viande rouge.
Fromage de chèvre sec
et demi-sec.

Vin au nez intense et aromatique (floral et fruité). Belle fraîcheur en bouche avec, en attaque, une dominante d'agrumes puis une évolution en milieu de bouche vers des arômes de fruits exotiques.

Depuis plusieurs générations, le Domaine de Reuilly produit des vins en AOP Reuilly de 3 cépages, Sauvignon (blanc), Pinot Noir (rouge) et Pinot Gris (rosé) sur un terroir argilo-calcaire.



VINS BLANCS



VALLÉE DU RHÔNE



~~8,80 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

7,90 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 10,53 € le litre



EXPRESSION COSTIÈRES DE NÎMES Château Beaubois

Roussanne, Grenache, Viognier, Vermentino
Biodynamie • 13°



Ample et rond



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, poissons,
crustacés.
Fromages à pâtes dures.

Vin à la robe jaune aux reflets argentés. Nez floral et citronné. Bouche fraîche, acidulée et désaltérante, notes de citrus et poivre blanc, touche iodée en finale. Surplombant la Camargue et dominé par les Cévennes, le Château Beaubois s'étend sur 60 ha, de Costières de Nîmes au sud de la Vallée du Rhône. Fanny et François Boyer, frère et sœur, sont la 4^e génération à la tête de ce domaine.

ITALIE



~~8,35 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

7,50 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 10 € le litre



BRONNER VENETO BLANC Azienda Agricola Giol

Bronner • 12,5°



Frais et fruité



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Hors-d'œuvre de
poissons et de légumes,
soupes, poisson maigre.
Montasio, grana padano.

Vin à la robe jaune paille. Son nez délicat évoque la pomme Golden, les fruits frais et le tilleul. En bouche, il est vif, équilibré et bien orchestré.

Le domaine Giol, domaine familial, produit du vin depuis 1427 dans l'arrière pays vénétien. Il est en agriculture biologique depuis 1987 et vegan depuis 2007. Sa philosophie est axée sur l'expérience et l'innovation.



VINS BLANCS



ITALIE



~~10,00€~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

9,00€*

la bouteille de 75 cl
Soit 12 € le litre



CIVITAS PECORINO

Olearia Vitivinicola Orsogna

Pécorino • Biodynamie • 13°



Frais et fruité



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Fruits de mer, plats de
pâtes, viandes blanches.

Nez intense avec des notes de genêt et de fruits blancs. Bouche fraîche, intense, fruitée et corsée.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs



VINS ROUGES



BORDELAIS



~~9,59 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

8,60 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 11,47 € le litre



REMPARTS DE COURONNEAU

Château Couronneau

Merlot noir • Biodynamie • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Viande en sauce, risottos,
viande rouge, dessert au
chocolat. Fromages
à pâtes molles.

Nez de fruits rouges. Fraîcheur, équilibre et rondeur sont les maîtres mots de cette cuvée.

Ayant rejeté tout intrant chimique, le Château Couronneau a repensé le travail de la vigne dans une quête d'harmonie et de respect de l'équilibre naturel. Leur transition vers l'agriculture biologique en 1997 a été une étape fondamentale dans le développement du vignoble.

* tarif spécial
**Fête des
vins**

remise de

5%

sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs du
Compte Fidélité

BORDELAIS



~~17,05 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

15,30 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 20,40 € le litre



AOP PUISSEGUIN

SAINT-ÉMILION

Château Beauséjour

Merlot, Cabernet-Franc noir • Biodynamie • 14°



Charnu et aromatique



19°C



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins

Apéritifs, fruits de mer,
poissons.
Fromage de chèvre

Vin ample, rond, aux notes florales et toastées. En bouche, l'attaque est souple.

Domaine fondé en 1864, il élabore des vins dans le respect des traditions bordelaises. En 2009, la première cuvée « sans soufre » voit le jour.



VINS ROUGES



BORDELAIS



~~14,15 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

12,70 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 16,93 € le litre



TRADITION Château de la Vieille Chapelle

Merlot, Cabernet-Franc • Biodynamie • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Tapas, charcuterie,
salade, onglet aux
échalottes. Saint-Nectaire,
Bethmale.

Bordeaux bien équilibré aux arômes de fruits rouges mûrs et à la finesse des tanins.

Au Château de la Vieille Chapelle, on travaille le sol et la vigne en biodynamie depuis 2017 dans le respect de l'environnement et du travail des hommes.

* tarif spécial
Fête des
vins

remise de

5%

sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs du
Compte Fidélité

LANGUEDOC- ROUSSILLON



~~11,50 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

10,00 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 13,33 € le litre



SAMSÓ IGP CÔTES CATALANES Domaine Cazes

Cinsault • Biodynamie • 10,5°



Léger et porté
sur le fruit



15°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Tartares, rillettes de
sardines,
Ossau Iraty, Beaufort.

Robe claire, arômes de fraise des bois, bouche souple et fraîche avec des notes de cassis et de griottes.

Située entre les Pyrénées et la Méditerranée, à Rivesaltes, au cœur du Roussillon, la Maison Cazes a été créée en 1895 par Michel Cazes. Ce vignoble de 220 ha est conduit en bio et en biodynamie (certification Biodyvin) depuis 2005.



VINS ROUGES



LANGUEDOC- ROUSSILLON



~~8,60 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

7,70 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 10,27 € le litre



DÉCOUVERTE

INFLUENCES NATURELLES IGP PAYS D'OC

Auriol

Grenache, Syrah • Biodynamie • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Cuisine épicée, plats
asiatiques, Brie,
Saint-Nectaire,
Bethmale.

Robe rouge profonde avec des reflets violets. Le nez présente des notes de fruits rouges et fruits de bois très mûrs. La bouche est ronde, équilibrée sur la fraîcheur. 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



~~6,49 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

5,80 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 7,73 € le litre



LES TERRELLES IGP PAYS D'OC Vignobles Jacques Frelin

Syrah • 13,5°



Souple, équilibré
et fruité



18°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Carré d'agneau, couscous
végétarienne, crumble.
Gouda, parmesan.

Nez complexe alliant des petits fruits rouges et noirs (framboise, mûre et cassis) ainsi que des épices typiques de ce cépage (poivre et réglisse). L'attaque est souple, les tanins harmonieux et fondants.

Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



VINS ROUGES



LANGUEDOC- ROUSSILLON



~~6,65 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

5,95 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 7,93 € le litre



LES TERRELLES Vignobles Jacques Frelin

Grenache • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Lasagnes, poulet sauce
saté. Reblochon,
tomme de vache.

Belle robe grenat aux reflets rubis, nez s'ouvrant sur la fraise écrasée, la griotte, les épices. La bouche est gourmande et soyeuse, les tanins bien intégrés à l'équilibre.

Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

LANGUEDOC- ROUSSILLON



~~12,80 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

10,80 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 14,40 € le litre



NAUTICA OP LANGUEDOC QUATORZE Domaine Ortola

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre • Biodynamie • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Magret de canard,
lasagnes de légumes au
soja. Brie, Saint-Nectaire,
Bethmale.

Nez expressif alliant des notes de fruits rouges et d'épices. Bouche souple et soyeuse avec une belle évolution. Ensemble harmonieux avec finale sur des notes vanillées.

Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 hectares. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.



VINS ROUGES



LANGUEDOC-ROUSSILLON



~~9,39 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

8,45 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 11,27 € le litre



LE MANPOT IGP CÔTES DE THONGUE Domaine Bassac

Cabernet sauvignon • Merlot • Syrah • Cabernet Franc • **14°**



Charnu et aromatique



14°C



*Moyenne garde
(3 à 6 ans)*



Accords mets et vins
Viandes rouges,
barbecue. Cœur de
Neufchâtel, camembert

Notes de fruits rouges, de poivre, de boisé et de fumé. La bouche est souple avec une finale cacaoitée.

Le domaine Bassac est un domaine situé à Puissalicon dans le Languedoc. Il produit des vins biologique depuis 1987.

LANGUEDOC-ROUSSILLON



~~10,05 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

9,00 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 12 € le litre



LA MUSE VDF Maison Ventenac

Syrah noir • **13°**



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)

* tarif spécial
**Fête des
vins**

remise de
5%
sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs du
Compte Fidélité



Accords mets et vins
Viandes rouges ou gibiers.
Fromage à pâtes molles.

Une Syrah juteuse, florale, tout en équilibre et en punch. De la fraîcheur et des arômes de garrigue.

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.





VINS ROUGES



SUD-OUEST



~~9,10 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

8,15 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 10,87 € le litre



RIEN DE RIEN - IGP PÉRIGORD Grinou - Famille Cuisset

Merlot • 12,5°



Charnu et aromatique



18°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges, risotto
au potimarron et aux
champignons.

Robe rouge vif intense, nez puissant de fruits rouges (mûre, fraise, cassis) accompagnés de fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche crémeuse 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. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

SUD-OUEST



~~8,25 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

7,40 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 9,87 € le litre



MILLE ET UNE FLEURS Grinou - Famille Cuisset

Merlot • 12°



Léger et fruité



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritifs, salades,
charcuteries, viandes
grillées, desserts aux
fruits. Saint-Marcelin,
Beaufort .

Vin aux arômes de fruits rouges frais. Bouche légère, souple, reprenant l'aromatique du nez. Tanins discrets et légers.

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. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.



VINS ROUGES



VALLÉE DE LA LOIRE



11,25 €

la bouteille de 75 cl
avant promo

10,10 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 13,47 € le litre



NOUVEAUTÉ

ANJOU

Château de Passavant

Cabernet-Franc, Grolleau • Biodynamie • 13,5°



Léger et fruité



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Viandes rouges et
poissons grillés.
Fromages à pâte molle,
Camembert.

Nez aux arômes de fruits rouges et noirs frais avec une note épicée.
Bouche charnue sans tannin.

Le Château de Passavant, domaine familial depuis 1900, a fait le choix de la biodynamie depuis 2007. Guidé par une volonté de travailler en harmonie avec notre environnement naturel, leurs vins sont uniques et fidèles à leurs valeurs.

* tarif spécial
Fête des
vins

remise de
5%
sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs du
Compte Fidélité

LES CORNUELLES

Domaine Fabrice Gasnier

Cabernet-Franc • Biodynamie • 13,2°



Charnu et aromatique



16°C



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins

Terrines, rilette, agneau,
bœuf, plats mijotés ou
en sauce, canard. Ecir de
l'Aubrac, Sainte-Maure de
Touraine, Saint-Nectaire.

Vin profond aux tanins soyeux. Nez de fruits noirs et belle ampleur en bouche.

Le Domaine Fabrice Gasnier, domaine familial depuis 1902, s'est donné pour exprimer son terroir à travers ses vins tout en respectant la nature.

VALLÉE DE LA LOIRE



15,25 €

la bouteille de 75 cl
avant promo

13,70 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 18,27 € le litre



NOUVEAUTÉ

COUP DE
CŒUR



VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE



~~9,00€~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

8,10€*

la bouteille de 75 cl
Soit 10,80 € le litre



NOUVEAUTÉ

MÉTAMORPHOSE Cave de Cairanne

Grenache, Syrah, Carignan • 14,5°



Ample, puissant
et corsé



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viande en sauce, risottos,
viande rouge,
dessert au chocolat.
Fromages à pâte molle.

Vin jeune, nez marqué par les fruits rouges, la violette et la réglisse.
En bouche une belle structure concentrée, riche et complexe.

Fondée en 1929, la Cave de Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des Crus de la Vallée. Les 130 vignerons de la cave travaillent pour produire des vins de qualité.

* tarif spécial
**Fête des
vins**

remise de
5%

sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs du
Compte Fidélité

VALLÉE DU RHÔNE



~~6,29€~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

5,65€*

la bouteille de 75 cl
Soit 7,53 € le litre



NOUVEAUTÉ

COUP DE
CŒUR



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, grillades, planche
charcuterie, volailles.
Saint-Félicien, brie,
comté.

Attaque franche avec beaucoup de gourmandise et des tannins très fins. Ce vin offre des arômes de fruits noirs croquants ainsi que des notes toastées en fin de bouche. Un bel équilibre.

Le Domaine Fond Croze, domaine familial, cultive 80 ha de vigne en agriculture biologique.



VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE



~~12,55 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

11,25 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 15 € le litre



LA CABOTTE-COLLINE AOC CÔTE DU RHÔNE Domaine La Cabotte

Grenache noir, Mourvèdre noir, Syrah noir, Carignan, Cinsault
Biodynamie • **13,5°**



Charnu et aromatique



16°C



*Moyenne garde
(3 à 6 ans)*



Accords mets et vins
Viandes rouges, volailles,
fromage de brebis, chèvre
mi-frais, Camembert,
Reblochon.

Joli nez fruité, bouche gourmande et riche.

Marie-Pierre d'Ardhuy prend les rênes de ce domaine acquit en 1981 par son père Gabriel. Son mari Éric la rejoint en 1986. Les 30 ha de vignes sont situés au cœur du Massif d'Uchaux, au nord-est du Vaucluse dans les Côtes du Rhône méridionales.

VALLÉE DU RHÔNE



~~7,45 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

6,70 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 8,93 € le litre



COUP DE CŒUR

ELEFANTAISY AOP CÔTES DU RHÔNE Château de Bastet

Grenache, Syrah • **14,5°**



Charnu et aromatique



16°C



*Moyenne garde
(3 à 6 ans)*



Accords mets et vins
Grillades, viandes
blanches, fromage de
chèvre.

Robre grenat aux reflets rubis, subtiles notes de framboises et d'épices.

Le Château de Bastet, situé dans le Gard, 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.



VINS ROUGES



COUP DE CŒUR

ITALIE



~~9,90 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

8,90 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 11,87 € le litre



COSTE DI MORO DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Olearia Vitivinicola Orsogna

Montepulciano d'Abruzzo Biodynamie • 14°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, viandes
grillées, fromage doux
et parfumé.

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.



VINS ROUGES



ITALIE



~~9,90 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

8,90 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 11,87 € le litre



COUP DE
CŒUR

RUMINAT IGT PRIMITIVO Olearia Vitivinicola Orsogna

Primitivo • Biodynamie • 14°



Charnu et aromatique



16°C



*Moyenne garde
(3 à 6 ans)*



Accords mets et vins
Charcuterie, viandes,
fromage doux.

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.

* tarif spécial
Fête des
vins

remise de
5%
sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs du
Compte Fidélité

ITALIE



~~9,90 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

8,90 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 11,87 € le litre



NOUVEAUTÉ

BUCEFALO Olearia Vitivinicola Orsogna

Montepulciano d'Abruzzo • Biodynamie • 14°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges, gâteaux
au chocolat, cerises,
tartes aux fruits noirs.

Ample et intense, le nez est dominé par des notes fruitées suivies de senteurs épicées avec des notes de cacao et de café.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.



VINS PÉTILLANTS



CHAMPAGNE



~~37,69 €~~

la bouteille de 75 cl
avant promo

33,90 €*

la bouteille de 75 cl
Soit 45,20 € le litre



ECLIPSIA AOP CHAMPAGNE Vincent Couche

Pinot noir, Chardonnay Biodynamie • 12,5°



Effervescent



10°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Grillades,
fromage de chèvre.

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.

LANGUEDOC- ROUSSILLON



22,39€

la bouteille de 75 cl
avant promo

20,50€*

la bouteille de 75 cl
Soit 29,85 € le litre



VIN DOUX



RIVESALTES AMBRÉ

Domaine Cazes

Grenache blanc • Biodynamie • 16°



NOUVEAUTÉ



Doux et naturel



16°C



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Porc au gingembre ou au
curry, crème brûlée, tartes
aux fruits secs.
Pâtes pressées cuites
longs affinages.

Nez d'une belle complexité : fumée, noisette grillée, abricot sec et autres senteurs se fondent dans un magnifique rancio. S'ajoutent en bouche quelques notes de réglisse.

Située entre les Pyrénées et la Méditerranée, la Maison Cazes a été créée en 1895 par Michel Cazes. Ce vignoble de 220 ha est conduit en bio et en biodynamie depuis 2005.



VERMOUTH



* tarif spécial
Fête des
vins

remise de

5%

sur les cartons complets
de 6 bouteilles pour
les détenteurs du
Compte Fidélité

ESPAGNE



16,45€

la bouteille de 75 cl
avant promo

14,90€*

la bouteille de 75 cl
Soit 21,93 € le litre



NOUVEAUTÉ



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Salades de tomates
confites, fruits de mer,
guacamole, poires au
vin, salade de fruits.
Fromages bleus.

Vermouth très parfumé, avec des touches notables d'écorce d'orange et de mandarine. De subtiles notes de citron au milieu d'arômes puissants de raisins secs et de miel. Ample, très bien structuré et équilibré.

Depuis 1927, la famille Robles se consacre à la vinification avec une approche simple : tirer toute la richesse du fruit.

ENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION

ans vos 3 magasins
Biocoop Biovivo

À Soisy :

- le vendredi 23 et samedi 24 septembre,
le vendredi 30 septembre et samedi 1^{er}
octobre et le vendredi 7 et samedi 8
octobre*

À Montgeron :

- le vendredi 23 et samedi 24 septembre,
le vendredi 30 septembre et samedi 1^{er}
octobre et le vendredi 7 et samedi 8
octobre*

À Athis-Mons :

- le vendredi 23 et samedi 24 septembre,
le vendredi 30 septembre et samedi 1^{er}
octobre et le vendredi 7 et samedi 8
octobre de 11h à 14h*

** sous réserve de modification*

Coordonnées des magasins :

BIOCOOP BIOVIVO 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 13h et
15h à 19h30
Vendredi et samedi : 9h à
19h30 (continu)
Dimanche : 9h à 12h30

BIOCOOP BIOVIVO MONTGERON

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

Horaires d'ouverture :

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

BIOCOOP BIOVIVO ATHIS-MONS

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

Horaires d'ouverture :

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

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

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

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

0 800 807 102  Service & appel
gratuits

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

biocoop



Imprimé sur papier 100% recyclé. Biocoop – BIOVIVO Soisy/Seine – RCS : 41344572700014 - BIOVIVO Montgeron -
RCS : 41344572700022 - BIOVIVO Athis-Mons - RCS : 41344572700030.

Création : Altavia Cosmic – Crédits photos : Bruno Panchèvre, Shutterstock - Imprimé en France, par Calligraphy Print.