

Fêtons LES VINS & FROMAGES D'AUTOMNE

- 15 %
SUR UNE SÉLECTION
DE VIN
ET DE FROMAGE *



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

biocoop | Nature et Santé

* Liste non-exhaustive des produits disponibles, les prix affichés sont remisés

UNE SÉLECTION TOUJOURS PLUS variée, engagée et accessible

Biocoop vous propose de découvrir la diversité de nos terroirs et des savoir-faire de vignerons engagés, dont les démarches vont au-delà de la production biologique : **protection des abeilles, plantation d'arbres, vinification sans sulfites ajoutés, réduction de l'utilisation du cuivre, biodynamie...**

BIOCOOP SOUTIENT la conversion à la Bio!

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

BIOCOOP VA PLUS LOIN que la réglementation bio européenne!

Antioxydant et antibactérien naturellement présent dans le vin, le soufre est ajouté pour améliorer la conservation au risque de modifier le goût et de provoquer... des maux de tête !

Biocoop propose des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieurs à la réglementation européenne et des vins sans sulfites ajoutés.

Teneur en sulfites maximale autorisée (en mg/L) par type de vin

TYPE DE VIN	Conventionnel	Bio UE	Demeter	Cahier des charges Biocoop
Rouge sec (sucres < 5g/L)	150	100 à 120	70	100 (90 à partir du millésime 2017)
Rouge (vin conventionnel, sucre > 5g/L - vin bio, sucre < 2g/L)	200	170	70	150
Blanc et Rosé sec (sucres < 2g/L)	200	150 à 170	90	120
Blanc et Rosé doux (sucres > 5g/L) (effervescent compris)	250	220	130	210
Moelleux / Liqueureux	300/400	270/370	200	250/360

NOS VINS en quelques mots...



..... VITICULTURE BIOLOGIQUE

Méthode de viticulture qui respecte un cahier des charges précis concernant la culture des vignes et la vinification, et intégré au règlement bio européen depuis 2012.



..... BIODYNAMIE

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



.... 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 effervescents



ITALIE

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.

 **9,35 € /75 cl**
soit 12,47 € le litre

 **56,10 € le carton de 6**
soit 12,47 € le litre

Novauté

LES VINS rouges



SUD-OUEST

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.

 **7,70 € /75 cl**
soit 10,27 € le litre

 **46,20 € le carton de 6**
soit 10,27 € le litre

Novauté



Coup de
cœur



SUD-OUEST

COMPAIR IGOR VDF LO VIN DEUX PELLUTUS - 14,5° - DOMAINE LE JONC BLANC

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sémillon



Ample, puissant
et corsé



Viande rouge grillée, boudin
noir, canard, tajine de
légumes, fromage de chèvre
sec ou 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.

 **8,74 € /75 cl**
soit 11,65 € le litre

 **52,44 € le carton de 6**
soit 11,65 € le litre

Novauté

LES VINS rouges



Biologique



Sans sulfites ajoutés



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).



7,41 € /75 cl
soit 9,88 € le litre



44,46 € le carton de 6
soit 9,88 € le litre



Biologique



LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP PAYS D'HÉRAULT - 12,5° - TERDÉZOM

Merlot noir, Cabernet Sauvignon noir



Charnu et aromatique



Viandes rouges, grillades, plats mijotés, fromage à pâte molle



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Nez aux notes de fruits noirs, bouche légère avec une belle rondeur et des arômes de mûres et cassis. Terdezom est né de la rencontre entre Gildas Launay, spécialisé dans la commercialisation de vins bio et biodynamiques, et Vincent Pugibet, vigneron depuis 20 ans dans le domaine familial. La gamme Terdezom ("Terre des Hommes") a pour but de valoriser et pérenniser le travail du vigneron en lui garantissant une distribution appuyée par une équipe passionnée.



5,53 € /75 cl
soit 7,38 € le litre



33,18 € le carton de 6
soit 7,38 € le litre

LES VINS rouges



SUD-OUEST

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 cepages 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.



7,60 € /75 cl
soit 10,13 € le litre



45,60 € le carton de 6
soit 10,13 € le litre

Novauté



Coup de cœur

SUD-OUEST

L'INTRUS VDF - 13° - MAISON VENTENAC

Cabernet Franc



Charnu et aromatique



Plats épicés, plats en sauce, fromage à pâte persillée



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Robe pourpre intense, arômes de fruits noirs avec une bouche fraîche et ample aux petites notes de coulis de myrtille et d'épices. Logée au cœur des Cabarbès, la Maison Ventenac couvre 130ha de vignes. L'idée, derrière chacun de leurs vins, est de le proposer sans artifice pour laisser s'exprimer les raisins du Cabardès.



8,19 € /75 cl
soit 10,93 € le litre



49,14 € le carton de 6
soit 10,93 € le litre

Novauté

LES VINS blancs



Biologique



SUD-OUEST

Novauté

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.



6,21 € /75 cl
soit 8,28 € le litre



37,26€ le carton de 6
soit 8,28 € le litre



Biologique



ITALIE

Novauté

EMPIRIA DOC DI CUSTOZA - 12° VINS ET ORGANIC

Garganega, Trebbiano Toscano, Tocai Friulano, Cortese



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.



5,98 € /75 cl
soit 7,97 € le litre



35,88 € le carton de 6
soit 7,97 € le litre



Pour constituer sa sélection de fromages, Biocoop travaille en partenariat avec des éleveurs et transformateurs de lait sur la ferme, des groupements de producteurs ou encore des laiteries. Lait de vache, de brebis ou de chèvre, chaque fromage a son histoire et son caractère : à vous de les découvrir au gré de vos envies !

Pour vous guider :



Type de lait



Type de pâte



Affinage



Caractéristiques

LES FROMAGES au lait de vache



TOME AUX BAIES DE GENIÈVRE - 32 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 3 mois minimum



Fromage à pâte pressée non-cuite



Texture souple, fondante et onctueuse

Produit par la Fromagerie de l'Abbaye de Vergaville. Fromage aux notes épicées et douces, relevé par les baies de genièvres qui lui confèrent un goût acidulé et sucré. Il est confectionné par la fromagerie artisanale de l'Abbaye de Vergaville.

19,26 € le kilo



29,33 € le kilo

SCAMORZA FUMÉE - 33 % MG

-  Au lait thermisé
-  Affiné quelques jours
-  Fromage à pâte filée
-  Texture moelleuse et légèrement salée

Produit par La famille Albi, fromager depuis 5 générations. Fromage au goût fumé, confectionné à partir de lait de vaches pâturant au cœur des montagnes de la Lessina, ce qui confère au lait et au fromage une saveur unique.

LES FROMAGES au lait de brebis



35,81 € le kilo

TOMME DE BLEU - 31 % MG

-  Au lait thermisé
-  Affiné 2 semaines (minimum)
-  Fromage à pâte persillée
-  Saveur douce, texture fine et onctueuse

Produit par la Fromagerie Lou Passou Bio, créée en 1999. 100% bio. Fromage à la saveur typique de *Penicillium Roqueforti* élaboré avec du lait des producteurs biologiques du Parc Régional Naturel des Grands Causses.

MOELLEUX DU REVARO - 27 % MG

-  Au lait cru
-  Affiné 3 semaines
-  Fromage à pâte pressée non-cuite
-  Texture onctueuse et fondante

Produit par Schmidhauser, fabricant et affineur de fromages de Savoie depuis 1961. Fromage original au goût prononcé et typique, le Moelleux du Revard est le fruit d'un travail de recherche associé à la tradition fromagère du Massif des Bauges.



25,98 € le kilo



28,95 € le kilo

PAVÉ DE BREBIS À L'AIL DES OURS - 33 % MG

-  Au lait pasteurisé
-  Affiné 4 à 6 semaines
-  Fromage à pâte pressée non-cuite
-  Texture consistante et fondante

Produit par Gabriel Coulet SA. Fromage au goût très caractéristique et aromatique. Fabriqué au cœur de l'Aveyron, ce pavé de brebis est confectionné avec du lait provenant d'une dizaine de fermes situées à une cinquantaine de kilomètres de la fromagerie.

LES FROMAGES *au lait de chèvre*



TOMME TRESSÉE - 26 % MG

-  Au lait cru
-  Affiné 3 mois minimum
-  Fromage à pâte pressée non-cuite
-  Texture moelleuse et fondante

Produit par Mons Fromager Affineur. Fromage au goût de noisettes fraîches confectionné à partir de lait de chèvre collecté quotidiennement auprès de producteurs locaux situés à proximité de la fromagerie. Sa fabrication est typique de la tomme, avec un petit secret maison qui lui permet de garder une pâte fine et moelleuse.

30,79 € le kilo

TOMME DE CHÈVRE - 32 % MG

-  Au lait cru
-  Affiné 6 mois
-  Fromage à pâte pressée non-cuite
- 

Produit par Fromagerie du Val d'Ormèze, créée en 1978, 100% en bio. Fromage au goût doux et légèrement piquant. La tomme est fabriquée à partir de lait cru collecté dans différentes fermes de la Drôme, d'Ardèche, de la Loire et de la Haute-Loire.



30,22 € le kilo

biocoop

Nature et Santé

337 boulevard Jean Larrieu
40000 Mont-de-Marsan

05 58 46 24 25

 Horaires

 Plan d'accès

 Contact

— Suivez l'actualité de votre magasin Biocoop ! —

www.biocoop-natureetsante.com