



Jusqu'au 14 octobre 2024

DÉCOUVREZ LES VINS D' AUTOMNE.

biocoop

DU
BON
SENS
ET RIEN
D'AUTRE

 L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

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 certifié bio doit respecter la réglementation européenne concernant la viticulture et la vinification mais comme toujours Biocoop va plus loin, notamment sur les sulfites.

Biocoop propose aujourd'hui 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.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

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.

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



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

Bee Friendly : label européen qui encourage une agriculture responsable et engagée dans la protection des pollinisateurs. Plus de 2 000 agriculteurs sont formés dans toute la France et accompagnés sur une trentaine d'espèces : raisins, pommes, poires...



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



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

Retrouvez dans les pages les caractéristiques gustatives pour vous guider



VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon



6,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,27 € le litre

PROMO

8,30 €

demeter



LE NAT'ROUGE

Jacques Frelin Vignobles

Merlot noir • 13,5°



Charmu et aromatique



16°C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Veau, burger de quinoa.
Fromage à pâte molle
de chèvre ou de vache.

Nez complexe, fruits noirs et épices. Bouche ample, aux tanins soyeux. 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



8,50 €

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



IGP PAYS D'OC

Famille Fabre

Syrah, Mourvèdre, Tempranillo • 13,5°



Charmu et aromatique



15°C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viandes rouges,
viandes blanches,
plat végétarien.
Fromage.

Bouche ample, tanins souples, notes chocolatées, fruits noirs et genévres. Belle finale ronde, opulente, équilibrée et gourmande. En 1982, Louis Fabre reprend la direction des domaines après des études d'ingénieur agronome et d'oenologie. Le savoir-faire acquis depuis plusieurs générations lui permet d'être parmi les premiers vigneron français à se convertir à l'agriculture biologique.

VINS ROUGES

CARIÑO

Le Pech d'André

Carignan • 14°



nouveau

Languedoc-
Roussillon



14,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 19,33 € le litre



Charnu
et aromatique

JE T'AIME IGP CÔTE DE THONGUE

Domaine Bassac

Cabernet franc, Grenache, Syrah • 14,5°



Languedoc-
Roussillon



7,90 €

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



Ample, puissant
et corsé

ORIENCE

Château
Coupe-Roses

Grenache noir, Cinsault noir,
Syrah noir • 13,5°



nouveau

Languedoc-
Roussillon



16,90 €

la bouteille de 75
soit 22,53 € le litre



Ample, puissant
et corsé

Vin d'une superbe concentration en arôme et d'une grande fraîcheur. Au nez et en bouche se dégagent des notes de cassis, eucalyptus, mûres, poivre noir. En bouche se libère une magnifique fraîcheur qui équilibre le vin, les tanins sont fondus et souples.

BRAUCOL DURAS

Château
Les Vignals

Braucol, Duras • 13,5°



nouveau

Sud-Ouest



10,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,53 € le litre



Léger et porté
sur le fruit

VINS ROUGES

Sud-Ouest



9,90€

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



CAHORS MALBEC

Clos La Coutale

Malbec, Merlot • 13°



Charnu et aromatique



17 °C



Longue garde
(> à 6 ans)



Accords mets et vins

viandes rouges,
canard, pâtes
persillées, chèvres
(Cabécou, Pélardon,
Picodon...)

Rouge rubis intense, reflets violets. Nez de fruits rouges, légèrement épicé. **Fruité, intensité en bouche, tanins ronds et présents.** Notes de fruits rouges. Belle longueur en bouche.

Sud-Ouest



11,50€

la bouteille de 75 cl
soit 15,33 € le litre



AOP CAHORS LES HAUTS D'AGLAN

Château Les Hauts d'Aglan

Malbec • 14,5°



Ample, puissant
et corsé



16 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Agneau, magret de canard,
cassoulet, chou farci,
plat épicé ou exotique.

Robe intense, arômes de cacao, fruits noirs, structure fondue, tanins fins et soyeux. Domaine familial de 14 ha situé sur un terroir rare au sous sol ferreux qui apporte une rare finesse et une incroyable complexité aux vins. Élevage long sans intervention technique pour conserver toute son intégrité et servir un vin entier et vivant.

COUP DE
CŒUR

VINS ROUGES

Sud-Ouest



6,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,27 € le litre

PROMO

~~8,66 €~~



RIEN DE RIEN IGP PÉRIGORD

Grinou - Famille Cuisset

Merlot noir • 12,5°



Charnu et aromatique



18 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viandes rouges,
risotto au potimarron
et champignon.
St Nectaire.

Robe rouge vif intense, nez puissant de fruits rouges accompagnés de fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche crémeuse aux tanins souples, finale longue et harmonieuse. Raisins cultivés en biodynamie. 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



11,00 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,67 € le litre



L'AIMÉ CHAI

Domaine Mouthes Le Bihan

Merlot noir, Cabernet-Sauvignon noir,
Cot noir, Cabernet franc noir • 13°



Charnu et aromatique



14 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie, grillade,
ragoût mijoté, saucisse de
Toulouse aux lentilles,
salade de géliers.

Vin gourmand, très fruité mais avec du fond. Nez fruit rouge (groseilles, airelles) et bouche fraîche et très digeste avec des tanins fins. Catherine et Jean-Mary Le Bihan se sont lancés en 2000 dans l'aventure viticole. Soucieux de leur santé, de celle de leurs clients et de l'avenir de la planète, ils ont très vite opté pour la méthode biologique, puis biodynamique.

VINS ROUGES

Bordeaux



19,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 26,53 € le litre



BAIES DE BERNATEAU Château Bernateau

Merlot noir, Cabernet franc noir •13,5°



Charmu et aromatique



16 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Grillade, tapas,
charcuterie, pâtes, pizza.
Tomme, brebis, comté.

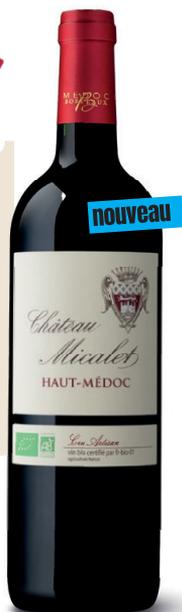
Vin séduisant, aux arômes de fruits noirs intenses (prune et mûre), poivrés, fumés, tanins fondus pour un plaisir immédiat. Vignerons situés à Saint-Émilion depuis 1650, dans la propriété familiale de 17 ha d'agriculture biologique. Leur philosophie est de produire des vins vivants, vibrants de plaisir, façonnés par leurs terroirs et leurs origines. Ils sont spécialistes des vins sans sulfites ajoutés.

Bordeaux



39,90 €

la bouteille de 150 cl
soit 26,60 € le litre



MAGNUM HAUT MÉDOC 2017 Château Micalet

Cabernet-Sauvignon noir, Merlot noir,
Petit Verdot noir •12,5°



Charmu et aromatique



18 °C



Longue garde
(> à 6 ans)



Accords mets et vins

Viandes blanches.
Fromage de brebis.

Nez puissant et complexe de fruits rouges mûrs, de boîte à cigares et de poivre noir. La bouche souple et délicate évolue ensuite vers des arômes de fruits noirs confits, avec une pointe vanillée. Même avant de passer en bio, le Château Micalet n'a jamais utilisé d'herbicides et a toujours respecté les sols. Leurs vins sont façonnés par le respect du terroir, des hommes et de la terre.

VINS ROUGES

Vallée
du Rhône



12,50€

la bouteille de 75 cl
soit 16,67 € le litre



SYRAH

Domaine des Collines

Syrah • 12°



Charmu et aromatique



18 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie,
viandes blanches,
tian de légumes..

Nez très ouvert, sur des notes gourmandes de framboise fraîche, de sorbet de fraise, rehaussées d'une touche poivrée. L'attaque en bouche est ronde et friande. Le tannin, d'abord tout en finesse, devient plus présent sur la fin de bouche. La structure reste fine et élégante et l'ensemble frais et digeste.

Vallée
du Rhône



6,95€

la bouteille de 75 cl
soit 9,27 € le litre

PROMO

~~7,80€~~

demeter



AMOUR DE SYRAH

Château Beaubois

Syrah noir • 12,5°



Croquant, gourmand
et fruité



15 °C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Comté et cantal.

Nez de fruit rouge et violette, bouche gourmande et croquante sur le poivre blanc, les fruits rouges. Au XIII^e siècle, les moines cisterciens de l'abbaye de Franquevaux détectent un terroir fabuleux au Château Beaubois. Aujourd'hui, Fanny et François Boyer sont la 4^e génération à veiller aux destinées du vignoble. Les 50 ha de vignoble sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.

VINS ROUGES

Vallée
du Rhône



7,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,00 € le litre



CUVÉE MONT JOLI

Domaine Saint Julien

Grenache, Syrah, Marselan • 13,5°



Charmu et aromatique



16 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, grillade,
salade niçoise, charcuterie.
Fromage frais.

Vin fruité et gourmand très agréable. Nez expressif et éclatant de notes de petits fruits rouges. Fraicheur en bouche avec des tanins soyeux. Le vignoble exposé plein sud s'étend sur un terroir varié composé de sols argilo-calcaires, sableux et gravelo-argileux. Il fait partie du réseau d'observation agricole de la biodiversité, replante des haies et met en place des abris à insectes, nichoirs à oiseaux...

Vallée
du Rhône



7,90 €

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



SANS SOUFRE AJOUTÉ CÔTES DU RHÔNE

Cave Cairanne

Grenache noir, Mourvèdre noir,
Syrah noir • 14°



Ample, puissant
et corsé



15 °C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Pavé de bœuf,
daube à la provençale,
piperade, gigot d'agneau,
parmentier de canard.
Tomme.

Un vin de caractère, structuré, aux arômes de fruits mûrs et d'épices. Le nez est puissant, concentré sur l'olive noire et les épices. La bouche confirme les notes épicées. Un vin bien bâti sur des tanins bien présents mais soyeux. 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. Élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la Revue du Vin de France.

VINS ROUGES

Vallée
du Rhône



11,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,87 € le litre



nouveau

COUP DE
CŒUR

SANS SOUFRE AJOUTÉ CAIRANNE

Cave Cairanne

Grenache, Syrah • 14,5°



Ample, puissant
et corsé



16 °C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Viande en sauce,
risotto, viandes rouges.
Dessert au chocolat,
fromage à pâte molle.

Un Cairanne sans soufre gourmand, onctueux, fruité, équilibré, sans fausse note. Un joli nez de cerise noire, très rond, gourmand avec beaucoup de matière où le fruit rouge prédomine, le tout allié à une belle structure. 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. Élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la Revue du Vin de France.

Vallée
du Rhône



16,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 22,53 € le litre



AOP RASTEAU

Dan et Fred Coulon

Grenache, Syrah, Mourvèdre • 14,5°



Ample, puissant
et corsé



16 °C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Agneau, bœuf grillé,
légumes de Provence.
Comté, fromage
à pâte molle.

Vin expressif, avec des arômes de mûre et de cerise rehaussés d'une touche de réglisse. Un très bel équilibre, les tanins sont intenses et restent ronds et élégants, jolie fraîcheur en fin de bouche. La famille Coulon, propriétaire du Domaine de Beaurenard à Châteauneuf-du-Pape, cultive la vigne depuis des siècles. La totalité du vignoble est en biodynamie certifiée par Demeter.

VINS ROUGES

DACITE

Les Vins de la
Madonne

Gamay • 13,5°



nouveau

Vallée de
la Loire



16,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 22,53 € le litre



Charnu
et aromatique

L'ENVOL DU COLIBRI SAUMUR CHAMPIGNY

Abionysos

Cabernet franc noir • 13°



Vallée de
la Loire



9,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 12,67 € le litre



Léger et porté
sur le fruit

AOP BEAUJOLAIS LANTIGNÉ L'AMOURGANDISE

Domaine des
Capréeles

Gamay • 13°



nouveau

Beaujolais



14,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 19,87 € le litre



COUP DE
CŒUR



Léger et porté
sur le fruit

BOURGOGNE ROUGE

Vincent Couche

Pinot noir • 12,5°



nouveau

Bourgogne



16,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 22,53 € le litre



Charnu
et aromatique

VINS ROUGES

Bourgogne



21,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 28,67 € le litre

demeter



GRANDE RÉSERVE

Domaine de Maupertuis

Pinot noir • 13,5°



Charmu et aromatique



15 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Tourte à la viande,
volaille, pot-au-feu.
Fromage à pâte cuite.

Au nez bouquet très fruité (cassis, griotte, mûre). Au palais, les tanins sont fondus et laissent place à une structure ferme et veloutée. Sa fraîcheur en fin de bouche lui donne une grande buvabilité et assure une garde excellente. Passionné depuis toujours par la vigne, Laurent Ternynck s'est lancé en 1993 dans l'aventure de vigneron. Soucieux du bien-être de ses vignes et de l'impact écologique de la production de ses vins, l'entière des vignes du domaine est en culture biologique et biodynamique et les vins produits de façon la plus naturelle possible. Aucun ajout de soufre n'est pratiqué à la vendange, les vins sont vinifiés sur lies afin de garder de la gourmandise et des arômes les plus représentatifs de leur terroirs.

Vin de France



14,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 19,87 € le litre

nouveau



SPLASH

Domaine Corinne Depeyre

Grènahe, Mouvèdre, Carignan • 12°



Léger et porté
sur le fruit



12 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, salade,
charcuterie.
St Nectaire, tomme
des fleurs.

Un vin rouge fruité et léger à boire frais. Vêtu d'une jolie robe cerise, ce vin offre un nez frais et révèle des notes de petits fruits rouges avec une pointe florale. Corinne a repris une partie des terres du domaine familial au départ en retraite de son père pour créer son propre domaine en 2015 qu'elle a converti au bio. Depuis, une démarche pour favoriser la biodiversité dans les vignes a été développée (ruches, agroforesterie, enherbement de certaines rangées de vignes, éco-pâturage). Le domaine se diversifie également avec la culture de céréales (petit épeautre et pois chiches).

VINS ROUGES



nouveau
exclusivité
Biocoop

FRUITÉ TOUT SIMPLEMENT

Domaine
Romanissa

Grenache, Syrah • 13°

Vin de
France



6,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,27 € le litre



Léger et porté
sur le fruit



nouveau

VINUM SIMPLEX Maison Blanche

Cabernet franc • 14°

Vin de
France



24,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 33,20 € le litre

demeter

SANS
SULFITE
AJOUTÉ

À Maison Blanche, ils cultivent la joie un peu décalée de faire naître des **vins naturels**, sincères et authentiques. Les raisins bio-dynamiques sont cueillis à la main. Les jus ou moûts puis les vins qu'ils donnent sont peu (ou pas) sulfités et c'est tout (aucun autre intrant). Les fermentations sont naturelles, les élevages sont traditionnels. Les vins sont mis en bouteilles crus, entiers et vivants.



Charnu
et aromatique



nouveau

PENSER NATURE Château de Passavant

Grolleau • 11,5°

Vin de
France



15,50 €

la bouteille de 75
soit 20,67 € le litre

demeter

SANS
SULFITE
AJOUTÉ



Léger et porté
sur le fruit



nouveau

LA FESTA TEMPO Famille Fabre

Tempranillo • 13,5°

Vin de
France



9,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 12,67 € le litre

Vin
méthode
nature
© 2019-2020

SANS
SULFITE
AJOUTÉ



Charnu
et aromatique

VINS ROUGES

Italie



15,95 €

la bouteille de 150 cl
soit 10,63 € le litre

PROMO

~~18,96 €~~

demeter



MAGNUM COSTE DI MORO

Olearia Vitivinicola Orsogna

Montepulciano d'Abruzzo • 14°



Charnu et aromatique



16 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie,
viandes grillées.
Fromage doux
et parfumé.

Un nez de réglisse et de confiture de cerises noires, de légères notes de cacao et de grillé complètent le bouquet. En bouche, il est ample, doux, intense, avec des tanins bien enrobés et avec la finale typique d'amande. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100 % bio.

Italie



15,95 €

la bouteille de 150 cl
soit 10,63 € le litre

PROMO

~~18,96 €~~

demeter



MAGNUM RUMINAT PRIMITIVO

Olearia Vitivinicola Orsogna

Primitivo • 14°



Charnu et aromatique



16 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie, entrées
avec des tomates,
viandes.

Rouge rubis vif, des arômes de prunes, caroubes et cerises au nez que l'on retrouve en bouche. Belle structure tannique, intense, avec une finale 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 et est 100 % bio.

VINS BLANCS

MBETTATA

Olearia vitivinicola
Orsogna

Grillo • 13°

nouveau



Italie



10,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,00 € le litre



Frais et fruité

GENTANA

Olearia vitivinicola
Orsogna

Zibibbo • 13,5°

nouveau



Italie



10,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,00 € le litre



Frais et fruité



BUCEFALO

Olearia vitivinicola
Orsogna

Malvasia • 14,5°

nouveau



Italie



10,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,00 € le litre



Vin orange

VIN ORANGE LA FÈSTA

Famille Fabre

Sauvignon blanc • 13°

nouveau

exclusivité
biocoop



Vin de
France



8,90 €

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



Vin orange

VINS BLANCS



MILLE ET UNE FLEURS

Château Grinou -

Cuisset

Sauvignon, Sémillon • 11°

Vin de France



7,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,00 € le litre



Frais et fruité



FLORÉAL LOW ALCOOL

Jacques Frelin

Vignobles

Floréal • 10,5°

Vin de France



8,50 €

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



Frais et fruité



nouveau

UN AMOUR DE VIGNIER

Château Beaubois

Viognier • 13°

Vin de France



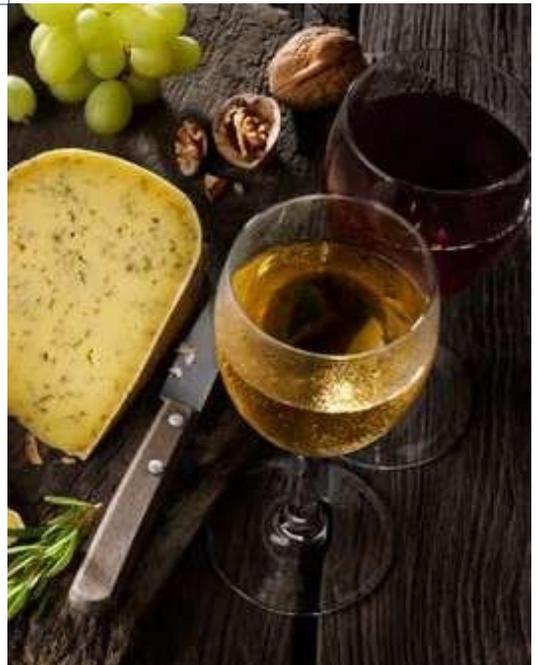
8,50 €

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

demeter



Frais et fruité



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS BLANCS

BLANC PLAISIR

Domaine Val de l'Oule

Roussanne blanc, Viognier blanc, Chardonnay blanc • 12,5°



Provence



9,90 €

la bouteille de 75
soit 13,20 € le litre



Frais et fruité

Domaine de l'Anchois

Savagnin rosé, Muscat d'Alexandrie blanc, Muscat de Hambourg noir • 12,5°



Provence



12,60 €

la bouteille de 75 cl
soit 16,80 € le litre



Ample et rond



L'ÉCHAPPÉE BELLE

Mas de Cadenet

Rolle • 12,5°

nouveau



14,90 €

la bouteille de 75
soit 19,87 € le litre

Provence



Cette cuvée joyeuse et spontanée se découvre comme **une échappée belle en Provence**. Elle offre intensité, expression, générosité, ampleur et équilibre. Les arômes de kiwi, agrumes, fleurs blanches sont harmonieux. L'attaque est rafraîchissante et la longueur est agréable.



Frais et fruité

AOP CORBIÈRES ROMANISSA

Vignobles Roux

Bourboulenc, Rolle, Muscat à petit grain • 13°



nouveau

Languedoc-Roussillon



7,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,00 € le litre



Frais et fruité



VINS BLANCS

Languedoc-
Roussillon



9,90 €

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

demeter



CHAMPS DU ROY

Château Coupe-Roses

Grenache, Clairette,
Muscat à petit grain • **12,5°**



Frais et fruité



8 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, crudités,
poisson blanc,
viandes blanches.

Vin reflétant au nez des notes d'abricot, de fleurs d'orangers et légèrement minérales. En bouche, les arômes portent sur les fruits, peau d'abricot, agrumes comme le pamplemousse et de fleur blanche. C'est un vin avec une belle fraîcheur et une belle vivacité. Le Château Coupe-Roses doit son nom à la présence d'une argile riche en manganèse de couleur rose. Les racines des vignes sont au frais et cela se ressent dans les vins. Aussi la nouvelle génération se lance dans l'agroforesterie..

Languedoc-
Roussillon



16,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 22,00 € le litre



L'ÉDEN DES SÉRÈNES

Domaines Auriol

Chardonnay, Chenin, Mauzac • **12,5°**



Ample et rond



10 °C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Poisson, crustacé,
volaille à la crème.
Fromage de chèvre.

Vin très subtil faisant ressortir le terroir de Limoux avec un caractère minéral et une belle tension. Nez minéral, complexe, où se mélangent des notes de fruits mûrs, de fleurs et d'épices. La bouche est ample, structurée, riche et d'une grande élégance toute en longueur. La finale suave laisse percevoir une belle fraîcheur et un potentiel de garde d'au moins 5 années. 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.

VINS BLANCS

Languedoc-Roussillon



11,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,33 € le litre



LE SÉTOIS PICPOUL DE PINET

Domaine Bassac

Picpoul de Pinet • 12,7°



Frais et fruité



14 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Fruits de mer, rillettes de
truite, poisson en papillote.
Fromage de chèvre.

Vin aux reflets dorés, aromatique sur les agrumes confits et la bergamote. Ample, long et frais. 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.

Languedoc-Roussillon



11,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,33 € le litre



IGP CÔTES CATALANES MACABEU

Domaine Cazes

Macabeu • 12,5°



Frais et fruité



10 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, salade crevette-
mangue, filet de poisson
à la plancha.

Ce vin est un concentré de bonne humeur ! Un nez élégant et gourmand avec des notes de fleurs blanches, fleurs d'acacia et pêche jaune. La bouche est souple, équilibrée, avec les mêmes belles notes florales et fruitées et quelques notes d'agrumes. La finale est acidulée et presque saline. Depuis 1895, au cœur du Roussillon à Rivesaltes, entre Pyrénées et méditerranée, la Maison Cazes compte 220 ha de vignes travaillées en bio et biodynamie.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINS BLANCS

Languedoc-Roussillon



7,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,00 € le litre

PROMO

~~8,98 €~~



IGP CÔTES DE THONGUES PETIT GRAIN

Domaine Bassac

Muscat à petit grain • 12°



Moelleux



16 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, salade de fruit.
Fromage bleu, roquefort,
dessert acidulé.

Le Petit grain de Bassac est un muscat très digeste, moelleux, faible en alcool et moins sucré que les autres muscats. Muscat très charmant : fleurs blanches, ananas, poire et citron confit mais sans excès. Un délice ! 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.

Languedoc-Roussillon



10,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,00 € le litre



BLANC DE COGNAC

Vigne de Cognac

Rolle, Grenache blanc, Grenache gris,
Terret blanc, Bourboulenc • 14°



Frais et fruité



10 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, fruits de mer.
Fromage de chèvre.

Ce vin blanc met en lumière les cépages méditerranéens blancs, dont des vieux cépages languedociens comme le terret et le bourboulenc. Son caractère vif et acidulé révèle une bouche délicate avec une finale saline et une belle fraîcheur. L'équipe Vigne de Cognac a repris le Domaine de Mirabeau en 2017 en lançant la conversion en bio et en portant un projet inédit dans le monde viticole l'insertion sociale comme ADN. Sur le modèle du compagnonnage, les salariés sont formés à différents métiers (taille, tracteur, aide caviste...) pour pouvoir favoriser leur embauche par la suite. Ils cultivent 12 ha de vigne entourés d'une centaine d'oliviers et des chênes truffiers.

VINS BLANCS

Vallée de la Loire



11,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,33 € le litre



IGP VAL DE LOIRE TOUBLAN

Bonnet-Huteau

Sauvignon gris, Pinot gris • 12,5°



Frais et fruité



12 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif et poisson.

Ce vin vous séduira par ses notes de fruits exotiques et d'agrumes, qui laissent place à une bouche fraîche et gourmande. Le Domaine Bonnet-Huteau se situe au coeur du vignoble du Muscadet et de l'appellation Sèvre et Maine. Ce domaine, site d'une demeure médiévale qui fut à l'origine de la commune de la Chapelle-Heulin, produit du Muscadet depuis plus de 150 ans. Le domaine est en agriculture biologique depuis 2005, et en biodynamie depuis 2010.

Vallée de la Loire



12,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 17,20 € le litre



TOURAINE BLANC SAUVIGNON

Domaine Sauvète

Sauvignon • 13°



Ample et rond



10 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Crustacés,
poisson grillé, asperges.
Chèvre chaud.

Un sauvignon fruité et plein de vivacité ! Nez agréable et fin sur des notes très fruitées d'agrumes et fruits mûrs. La bouche est fraîche, vive, désaltérante avec une belle persistance aromatique. Domaine familial depuis 5 générations, le domaine Sauvète, est aujourd'hui géré par Mathilde Sauvète, 1^{re} femme vigneronne de la famille et ingénieure agricole. Domaine de 17,5 ha créé en 1905 et certifié bio depuis 2001.

VINS BLANCS



Vallée de la Loire



9,90 €

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

IGP VAL DE LOIRE POISSON VOLANT

Vignobles Mourat

Chenin • 12°



Frais et fruité



10 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Cuisine asiatique,
poissons marinés,
salades d'été.

Surprenant par son attaque tranchante, les notes de fruits frais viennent ensuite se mélanger à celle du chenin, reconnue pour ses belles acidités et sa minéralité. Un nez très expressif sur la poire, la mangue et le tilleul. En bouche, il est riche avec une finale tendue. Les vignobles Mourat sont situés à la pointe sud de la Loire et bercés par les brises marines. Le domaine s'est tourné vers l'agriculture biologique en 2006 et est certifié en 2019.

VINS BLANCS

Vallée de
la Loire

14,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 19,33 € le litre

demeter



CHINON BLANC

Domaine Fabrice
Gasnier

Chenin blanc • 12,5°



Frais et fruité



12 °C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Tartare de Saint-Jacques,
terrine de poissons, huîtres.
Rocamadour, reblochon,
fromage de chèvre.

Un chinon blanc élégant et minéral. Nez aromatique et floral. En bouche se dessine un bel équilibre entre le fruit et la minéralité. Le Domaine Fabrice Gasnier tient ses origines de 1902 et voit sa suite assurée par la cinquième génération. Exprimer le terroir tout en respectant la nature est le défi premier que se donne la famille. La moyenne d'âge des vignes du domaine est de 40 ans, ce qui permet de réaliser des vins de caractère.

Alsace

16,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 22,00 € le litre

demeter



AOC ALSACE PINOT GRIS

Bauman 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.

VINS BLANCS

Bourgogne



17,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 23,87 € le litre

demeter



BOURGOGNE BLANC

Vincent Couche

Chardonnay • 12,5°



Ample et rond



12 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poisson, fruits de mer,
tarte à l'oignon,
cuisine exotique.

Bourgogne blanc droit et vif sur une attaque franche. La bouche présente une belle acidité autour de notes de fruits blancs et jaunes.

Le domaine de Vincent Couche se compose d'un vignoble en Champagne et d'un vignoble situé en Bourgogne. Domaines certifiés biologiques et biodynamiques ou en finalisation de conversion pour partie en Bourgogne. Les vignes bourguignonnes sont implantées sur des coteaux de calcaires clairs proche de l'Abbaye de Molesme, berceau de l'ère cistercienne et repère des moines qui travaillaient avec rigueur et exigence ce vignoble.

Bourgogne



19,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 26,53 € le litre

demeter



LES TRUFFIÈRES

Domaine de
Mauperthuis

Chardonnay • 13°



Ample et rond



12 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poisson.
Fromage de chèvre,
dessert.

Ce vin vous enchante par ses arômes de fleurs blanches et sa minéralité. Sa bouche fraîche et fleurie vous permettra de découvrir sa complexité.

Passionné depuis toujours par la vigne, Laurent Ternynck s'est lancé en 1993 dans l'aventure de vigneron. Soucieux du bien-être de ses vignes et de l'impact écologique de la production de ses vins, l'entière des vignes du domaine est en culture biologique et biodynamique et les vins produits de façon la plus naturelle possible. Aucun ajout de soufre n'est pratiqué à la vendange, les vins sont vinifiés sur lies afin de garder de la gourmandise et des arômes les plus représentatifs de leur terroirs.

VINS PÉTILLANTS

Vallée de la Loire



15,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 21,20 € le litre



VOUVRAY

Domaine de la Rouletière

Chenin blanc • 12,5°



Vin pétillant



8 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Feuilleté aux asperges,
feuilleté caramélisé
aux fruits exotiques.
Saint-Maure de
Touraine.

Cuvée au nez minéral, aux arômes de silex, soutenus par des notes d'amandes brûlées. À l'aération, le nez évolue sur des notes beurrées et citronnées. Les vignes vieilles de 20 à 40 ans sur ce terroir spécifique confèrent au vin une complexité, une finesse et un fruit intact. Le Domaine de la Rouletière se situe sur l'appellation Vouvray, il détient une cave majestueuse sur deux niveaux creusée de 800 mètres de galeries. Cette cave est la fierté et le fruit du travail de toute la famille passionnée par son métier et le désir de partager son savoir-faire. Dans ces galeries troglodytiques sont élevés des vins tranquilles et des fines bulles de Vouvray.

Champagne



32,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 43,87 € le litre



AOP CHAMPAGNE ECLIPSIA

Domaine Vincent Couche

Pinot noir, Chardonnay blanc • 12,5°



Vin pétillant



10 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, plats de fête.

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.

VINS PÉTILLANTS



Italie



9,90 €

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

PROMO

~~11,74 €~~

DOC TREVISO PROSECCO

Azienda Agricola Giol

Glera • 11°



Vin pétillant



8 °C



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, risotto aux
asperges, fruits de mer,
saumon fumé.

Prosecco semi-pétillant, au nez, des arômes de pomme verte et des notes de pêche et d'acacia. Vin frais et rafraîchissant parfait pour un apéritif. Depuis 1427, sur le domaine Giol, l'expérience, les traditions et la culture locale liées à la vinification se sont transmises au fil des générations.

Venez découvrir notre
sélection et rencontrer les
vignerons locaux

**VEND. 11 OCTOBRE
A PARTIR DE 19H30**

Au magasin route de Pau.

**N'oubliez pas
de réserver !**

TARBES, 17 route de Pau
05 62 46 35 05

BRAUHAUBAN, 6 avenue du Marché Brauhauban
05 62 44 35 50

www.biocoop-tarbes.com

*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 - Société Coopérative à forme anonyme à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris
SIRET 382 891 752 00216 - Code APE 4617A - RCS Paris 382 891 752 - Création : Altavia Disko - Crédits photographiques : Bruno Pandhève,
iStock, DR. Imprimé en France, par Calligraphy Print.