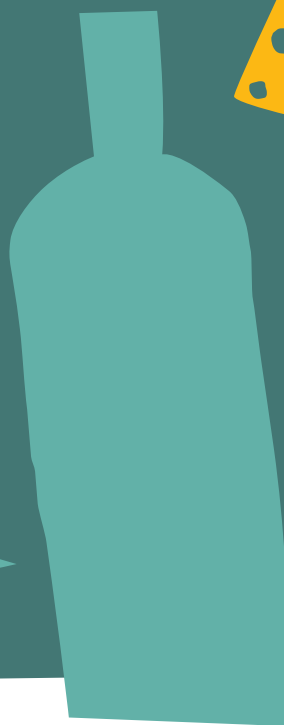


DU 17 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2026

Foire AUX VINS & FROMAGES 100% Bio



ÉDITO

Derrière chaque bouteille, une histoire !

Derrière chaque bouteille, il y a des femmes et des hommes, des terroirs et des savoir-faire. Des vigneronnes et vignerons passionné-es qui, face aux aléas climatiques, doivent sans cesse s'adapter et inventer de nouvelles façons de cultiver la vigne. Ils-elles expérimentent des cépages plus résistants, travaillent leurs sols pour mieux conserver l'eau, développent la vitiforestierie, les couverts végétaux, l'éco-pâturage.

Le vin bio évolue aussi avec son époque : rouges à déguster légèrement frais, cuvées à faible ou sans alcool, nouveaux cépages, biodynamie, vins nature... et davantage de bouteilles réemployables. Autant d'initiatives qui témoignent d'une filière en mouvement et d'une attention toujours plus grande portée au vivant.

Parce que la Loire est notre région, l'Anjou notre terroir, Chenin, Cabernet, Grolleau, Pineau d'Aunis... nos cépages, nous avons plaisir à soutenir, année après année, nos producteurs locaux-les.

Chez Biocoop, nous avons à cœur de mettre en lumière ces producteurs-rices et ces vins qui donnent du sens à ce que nous buvons. Des vins bio, sincères et accessibles, à partager sans codes ni élitisme, que l'on soit amateur-riche éclairé-e ou simple curieux-se. Parce que mieux consommer ne devrait pas être un luxe, une grande partie de notre sélection reste proposée à des prix accessibles.

Cette année encore, nous avons voulu vous proposer une sélection qui rassemble : des vins pour tous les goûts, toutes les envies et toutes les occasions, accompagnés d'une belle sélection de fromages.

Alors, dans ces pages, laissez-vous guider, découvrez, goûtez et partagez. Parce qu'un bon vin, comme un bon fromage, raconte une histoire et prend tout son sens lorsqu'il est partagé.

Bonne dégustation et belles découvertes !

A black and white photograph showing a pair of hands using a corkscrew to open a wine bottle. The hands are positioned on the left side of the frame, with the corkscrew inserted into the cork. The background is dark and out of focus. Overlaid on the right side of the image is the text "NOTRE SÉLECTION de VINS BIO" in a white, hand-drawn, sans-serif font. A small yellow heart is placed above the letter 'i' in "BIO".

NOTRE
SÉLECTION de
VINS
BIO



en France,
sur l'année 2025*

20%

de vignes sont
cultivées en Bio
soit

15 933 ha

(8% de moins qu'en 2024)

dont :

10 900 ha
en conversion



11 609

fermes viticoles bio
en 2025

(3,9 % de moins qu'en 2024)

*Source Agence Bio



*****You see this logo
on your bottles ?*****

elles sont aptes au réemploi !

*You can report them
in our six shops.*

Mais qu'est ce qu'un VIN BIO ?



Avant 2012, un vin était dit bio s'il était issu de raisins bio. Aujourd'hui, pour être certifié, il doit respecter le règlement européen concernant la culture des vignes, mais aussi concernant la vinification.

- **La culture des vignes** : elles sont fertilisées à l'aide d'engrais verts et de compost. Protégées par des sels simples (soufre, cuivre) et des produits naturels (algues, extraits végétaux).
- **La vinification** : le vin est ensuite élaboré et élevé en limitant l'emploi d'additifs (levures industrielles, enzymes, soufre, sucres,)

La conversion des vignes conventionnelles en vignes biologiques est un long processus qui dure 3 ans. Biocoop s'engage depuis plusieurs années auprès des viticulteur-rices qui font le choix de l'agriculture biologique, en commercialisant des vins en conversion aux prix proposés par les producteur-rices.

Avec ou sans sulfite ?



Les sulfites (ou soufre) sont des additifs utilisés pour inhiber les bactéries indésirables, protéger le vin de l'oxydation et permettre sa stabilisation, donc sa conservation. Ils sont utiles à la fermentation, mais leur ajout est réglementé, car en excès, ils altèrent le goût du vin, peuvent déclencher une réaction d'intolérance ou provoquer des maux de tête. Biocoop va plus loin que la réglementation bio européenne et propose des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à deux fois inférieurs aux taux autorisés et des vins sans sulfites ajoutés.

Et un vin biodynamique ?



La biodynamie pousse encore plus loin la démarche des vins bio, en se basant sur l'intelligence et l'harmonie de la Nature dans sa globalité. L'utilisation de composts et de préparations à base de plantes médicinales, comme la prise en compte des influences de la lune et des astres, aident non seulement les plantes à renforcer leur immunité et à mieux se développer, mais augmentent également la fertilité et la biodiversité des sols.

Et le vin méthode Nature ?



Un vin «sans papier» mais avec un engagement clair : issu de l'AB ou Nature et Progès, de vendanges manuelles, vinifiés avec des levures indigènes, sans aucun intrants œnologiques ni sulfites ajoutés. Le label « Vin Méthode Nature » est attribué chaque année et pour chaque cuvée après contrôle interne du Syndicat et sur la déclaration sur l'honneur de l'adhérent-e.

AIDE À LA SÉLECTION



VINS Rouges

prix public prix coop. page

VDF THE GOAT

Domaine Bassac	Languedoc-Roussillon	4,60 €	4,37 €	13
----------------	----------------------	--------	--------	----

IGP PAYS-D'OC - LES MARINS D'EAU DOUCE

Domaine Pujol	Languedoc-Roussillon	6,30 €	5,99 €	21
---------------	----------------------	--------	--------	----

DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - COSTE DI MORO

Lunaria Orsogna	Italie	8,50 €	8,08 €	12
-----------------	--------	--------	--------	----

TOPETTE À LUNDI

Domaine de Bablut	Vallée de La Loire	8,50 €	8,08 €	15
-------------------	--------------------	--------	--------	----

AOC ANJOU ROUGE

Domaine des Rochelles	Vallée de La Loire	8,75 €	8,31 €	11
-----------------------	--------------------	--------	--------	----

GROLLEAU

Domaine Régnier-David	Vallée de La Loire	8,90 €	8,46 €	15
-----------------------	--------------------	--------	--------	----

IGP TERRE SICILIANE - PUPPU

Lunaria Orsogna	Italie	8,95 €	8,50 €	23
-----------------	--------	--------	--------	----

AOC ANJOU VILLAGE BRISSAC - NATURE EN SOI

Domaine de Rochambeau	Vallée de La Loire	10,75 €	10,21 €	10
-----------------------	--------------------	---------	---------	----

AOP VIN DE SAVOIE - MONDEUSE

Cave des vins fins de Cruet	savoie	11,70 €	11,12 €	9
-----------------------------	--------	---------	---------	---

AOP PIC-SAINT-LOUP - CLOS DES COMBES

Château Lancyre	Languedoc-Roussillon	13,75 €	13,06 €	9
-----------------	----------------------	---------	---------	---

AOC SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Domaine du Mortier	Vallée de La Loire	14,00 €	13,30 €	22
--------------------	--------------------	---------	---------	----

AOP CÔTE-DE-BROUILLY

Domaine Dupré-Goujon	Beaujolais	14,40 €	13,68 €	18
----------------------	------------	---------	---------	----

AOC ANJOU VILLAGE - PETRA ALBA

Domaine de Bablut	Vallée de La Loire	16,50 €	15,68 €	20
-------------------	--------------------	---------	---------	----

VINS Blancs

		prix public	prix coop.	page
VDF THE GOAT				
<i>Domaine Bassac</i>	Languedoc-Roussillon	4,60 €	4,37 €	13
VDF ROMANISSA - LES GENS DE LA TERRE				
<i>Vignoble Roux</i>	Languedoc-Roussillon	6,25 €	5,94 €	19
IGP PAYS-D'OC - LES MARINS D'EAU DOUCE				
<i>Domaine Pujol</i>	Languedoc-Roussillon	6,30 €	5,99 €	21
SAUVIGNON				
<i>Domaine des Rochelles</i>	Vallée de La Loire	7,50 €	7,13 €	16
IGP PÉRIGORD - RIEN DE RIEN				
<i>Château Grinou</i>	Sud-Ouest	7,95 €	7,55 €	8
AOP ANJOU BLANC - TERRE DE HAUT				
<i>Domaine de Bois Mozé</i>	Vallée de La Loire	11,50 €	10,93 €	24
AOP CHEVERNY				
<i>Domaine des Brissettes</i>	Vallée de La Loire	13,45 €	12,78 €	11
COTEAUX DE L'AUBANCE - HARMONIE				
<i>Domaine de Rochambeau</i>	Vallée de La Loire	14,80 €	14,10 €	17
AOP GRAVES - CHÂTEAU DU GRAND BOS				
<i>Famille Vincent</i>	Bordeaux	17,95 €	17,05 €	23

VINS Pétillants

		prix public	prix coop.	page
BULLES DE ROMANISSA				
<i>Vignoble Roux</i>	Languedoc-Roussillon	6,25 €	5,94 €	19
CRÉMANT DE LOIRE DEMI-SEC				
<i>Domaine Régnier-David</i>	Vallée de La Loire	10,95 €	10,40 €	14



Nos CUVÉES CLASSIQUES

Des VALEURS SÛRES,
INCONTOURNABLES

~~9,20 €~~

La bouteille 75 cl

7,95 €

prix public

7,55 €

prix coop.

Ample, rond
avec un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Sud-Ouest

IGP PÉRIGORD

RIEN DE RIEN

Château Grinou

Blanc • Sauvignon, Sémillon • 13°

Nez est fruité et complexe : notes florales de
chèvrefeuille, arômes de pêche et agrumes.
Bouche généreuse avec belle minéralité et
un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur.



Accords mets et vins

Fruits de mer, poissons.

Fromages de brebis et de chèvre.



► LES CUVÉES CLASSIQUES

La bouteille 75 cl

13,75 €

prix public

13,06 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Moyenne garde
(3-6 ans)



Uniquement à Doyenné,
Avrillé, Mûrs-Érigné, Foch et
Imbach



Languedoc-Roussillon



AOP PIC-SAINT-LOUP
CLOS DES COMBES
Château Lancyre

Rouge • Syrah, Grenache • 14°

Nez intense aux notes de framboise, groseille
et garrigue. L'attaque en bouche est suave et
délicate avec une belle fraîcheur.



Accords mets et vins

Risotto, viandes grillées, poulet à la plancha.
Tomme de brebis au piment.

La bouteille 75 cl

11,70 €

prix public

11,12 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Uniquement à Doyenné,
Avrillé et Mûrs-Érigné



Savoie



AOP VIN DE SAVOIE
MONDEUSE
Cave des vins fins de Cruet

Rouge • Mondeuse • 11°

Notes épicées marquées et fruits rouges bien
expressifs. La bouche est ronde, équilibrée et
généreuse, avec une finale poivrée



Accords mets et vins

Viandes rouges grillées, gibier,
fondue bourguignonne.
Tomme de Savoie.

~~11,99 €~~

La bouteille 75 cl

10,75 €

prix public

10,21 €

prix coop.

Riche et puissant



Longue garde
(10 ans)



Vallée de La Loire

AOC ANJOU VILLAGE BRISSAC NATURE EN SOI

Domaine de Rochambeau

Rouge • Cabernet Franc • 13°

Vin aux tanins fin et soyeux dégageant des arômes de fruits rouges myrtille, groseille. Un boisé fondu accompagne le vin sans masquer les arômes, les tanins sont soyeux.



Accords mets et vins

*Côte de boeuf, gigot d'agneau ou gibier.
Tomes de Brebis ou vache.*



DOMAINE DE ROCHAMBEAU

Delphine et Corentin Forest
Soulaine-sur-Aubance (49)

Domaine familial créé en 1985 par Maurice et Marie-Claire Forest sur 7 ha, puis agrandis et entretenus en bio dès 1998 sur 18 ha. Repris en 2020 par leurs enfants Delphine et Corentin.

« C'est une volonté de respect de la nature qui nous a conduits à ne plus utiliser de produits de synthèse. Actuellement le dérèglement climatique fait que nous devons adapter nos cultures et nos méthodes (eco-pâturage, plantation de haie fruitier, réemploi, ...) pour respecter et améliorer l'écosystème. Pour nous, un bon vin se fait dans la vigne, récolté à la main, sans chaptalisation, ni levurage. En cépage nous avons principalement du Chenin et du Cabernet franc, mais aussi du Cabernet Sauvignon, du Grolleau, du Gamay, du Pineau d'Aunis, et de la Syrah. Le Chenin est vinifié en Crémant de Loire, en Anjou blanc sec, et en fin de saison en Coteaux de l'Aubance. »

► LES CUVÉES CLASSIQUES

La bouteille 75 cl

13,45 €

prix public

12,78 €

prix coop.

Frais et fruité



Moyenne garde
(6-6 ans)



Vallée de la Loire

AOP CHEVERNY

Domaine des Brissettes

Blanc • Sauvignon, Chardonnay • 12°

Ceil doré aux reflets verts. Nez citronné et pamplemousse, avec des notes de fruits blancs expressives. La bouche est ciselée et franche.



Accords mets et vins

Poissons, crustacés, viandes blanches.

Fromages frais, chèvres de Loire.

~~9,80 €~~

La bouteille 75 cl

8,75 €

prix public

8,31 €

prix coop.

Léger et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Vallée de la Loire

AOC ANJOU ROUGE

Domaine des Rochelles

Rouge • Cabernet • 12,5°

Nez généreux affichant une riche maturité, « suavité » autour des fruits rouges. Bouche « très continue » quasi onctueuse en attaque ample et volumineuse en poursuite. Grande présence aromatique « enrobée » par un généreux soyeux et une fin tactile.



Accords mets et vins

Viandes rôties et grillées, charcuterie.

St-Nectaire, tomme de vache, chèvre mi sec.



Nos CUVÉES CONVIVIALES

FACILES À BOIRE
ET À PARTAGER

~~9,55 €~~

La bouteille 75 cl

8,50 €

prix public

8,08 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Italie



DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COSTE DI MORO *Lunaria Orsogna*

Rouge • Montepulciano d'Abruzzo • 14°

Robe rubis profond aux reflets grenat. Nez expressif : réglisse, cerises noires, avec des notes de cacao et de grillé. La bouche est ample, douce et intense, avec des tanins enrobés et une finale d'amande.



Accords mets et vins

Charcuteries, viandes grillées.

Fromages doux.

► LES CUVÉES CONVIVIALES

La bouteille 75 cl

4,60 €

prix public

4,37 €

prix coop.

Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Languedoc-Roussillon



VDF THE GOAT **Domaine Bassac**

Blanc • Sauvignon, Chardonnay, Grenache, Muscat à petits grains • 12,5°

Robe jaune pâle, reflets verts. Nez tonique, sur les fleurs blanches et les agrumes frais. La bouche présente une belle vivacité, avec une finale fraîche et longue. Un blanc simple et direct, au profil net et désaltérant.



Accords mets et vins

Coquillages, poissons grillés, tartare de saumon, volaille.
Fromages de chèvre.

La bouteille 75 cl

4,60 €

prix public

4,37 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Languedoc-Roussillon



VDF THE GOAT **Domaine Bassac**

Rouge • Carignan, Grenache, Syrah, Merlot • 13,5°

Le nez s'exprime sur un registre poivré, avec des notes de réglisse et une légère touche toastée. La bouche est ample avec un style méridional affirmé et des tanins ronds. Un rouge généreux.



Accords mets et vins

Viandes grillées, pizzas, pâtes, charcuteries.
Fromages à pâte molle.

~~12,40 €~~

La bouteille 75 cl

10,95 €

prix public

10,40 €

prix coop.

Ample



Prêt à boire
(0-2 ans)



Vallée de La Loire

CRÉMANT DE LOIRE DEMI SEC

Domaine Régnier-David

Effervescent • Chenin, Cabernet Franc,
Grolleau, Chardonnay • 12,5°

Bulle fine, robe jaune pâle aux reflets dorés.

*Le nez s'ouvre sur des notes de fruits blancs
tirant vers des fruits exotiques. Bouche ample
et généreuse avec une pointe de sucrosité.*



Accords mets et vins

Apéritif, Tarte au citron.



DOMAINE REGNIER-DAVID

Jean-François Régnier

Doué-en-Anjou (49)

C'est en 1962 que l'exploitation familiale a vu le jour sur 2 ha de vignes. Véritable pionnier du vin bio en Loire, Maurice Regnier, convertit le domaine en agriculture bio en 1994.

En 2002, Jean-François rejoint son père à tout juste 20 ans. Il perpétue aujourd'hui la tradition familiale sur 13 ha de terres. Afin d'aller plus loin dans cette démarche de respect de la plante et de l'environnement, et dans cette recherche d'amélioration des sols et du vignoble, il décide de se former à la byodynamie en 2006.

« Travailler en agrobiologie c'est donner son véritable sens au métier de vigneron, c'est respecter la nature, l'environnement, l'avenir des générations futures. C'est extraire de chaque terroir sa typicité, sa richesse naturelle, et produire un vin nature et sain »

► LES CUVÉES CONVIVIALES

~~9,85 €~~

La bouteille 75 cl

8,50 €

prix public

8,08 €

prix coop.

Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Vallée de La Loire

TOPETTE À LUNDI
Domaine de Bablut

Rouge • Grolleau • 10,5°

Vin rouge de soif. L'élevage est court afin de conserver le fruité du raisin. Le Grolleau apporte sa fluidité, ses notes poivrées ainsi que sa palette de fruits rouges (cerise griotte, groseille, fraise).



Accords mets et vins

Tartines, tapas, petites grillades

~~9,90 €~~

La bouteille 75 cl

8,90 €

prix public

8,46 €

prix coop.

Épicé et charnu



Moyenne garde
(3-5 ans)



Vallée de La Loire

GROLLEAU
Domaine Régnier-David

Rouge • Grolleau • 12°

Vin avec de légers tanins sur des notes fruitées, poivrées et épicées. Aérer avant dégustation



Accords mets et vins

Barbecue, plats épicés (paëlla, tajine).

St-nectaire, Reblochon

~~8,40 €~~

La bouteille 75 cl

7,50 €

prix public

7,13 €

prix coop.

Frais et fruité



Prêt à boire
(0-1 ans)



Vallée de La Loire

SAUVIGNON

Domaine les Rochelles

Blanc • Sauvignon • 12°

Nez puissant : un bouquet printanier de genêt, de buis, des impressions minérales tempérées par l'exotisme du litchi et du fruit de la passion. Bel continuité en bouche, cette présence, cette minéralité, autour d'une rafraîchissante harmonie.



Accords mets et vins

Fruits de mer, également apprécié en apéritifs.



DOMAINE DES ROCHELLES

Jean Hubert et Christelle Lebreton

Saint-Jean-des-Mauvrets (49)

La famille Lebreton exploite ce domaine depuis le XIX^e siècle. Mené actuellement par Jean Hubert et Christelle Lebreton, le domaine est en bio depuis 2015. « *La particularité du secteur, c'est l'ardoise qui révèle à nos vins minéralité et fraîcheur* ».

40 ha situés dans l'aire d'appellation Anjou Brissac et Coteaux de l'Aubance, une équipe de sept salarié-es permanent-es et des saisonnier-ères, « *Nous avons planté notre première parcelle de Côt Malbec en 2012 sur des terroirs de schistes ardoisiers : c'est un cépage qui avait déjà été planté il y a fort longtemps sur notre domaine, il a son histoire en Anjou car il est toujours autorisé dans les Rosés d'Anjou* ». L'ardoise modère sa vigueur et donne un vin rouge d'une couleur profonde, un nez épicé et une bouche souple avec des tanins très fondus.

► LES CUVÉES CONVIVIALES

~~16,49 €~~

La bouteille 75 cl

14,80 €

prix public

14,10 €

prix coop.

Douceur et vivacité



Longue garde
(15 ans)



Vallée de La Loire

**COTEAUX DE L'AUBANCE
HARMONIE**

Domaine de Rochambeau

Blanc • Chenin • 11°

Ce vin doré dégage des arômes de fruits confits, d'abricot sec et de pomme blette, ainsi qu'une subtile odeur boisée. La bouche est soyeuse. Une belle vivacité.



Accords mets et vins

*Apéritif, foie gras, desserts à l'amande,
fruits confits, fruits blanc.
Fourme, bleu, Roquefort.*



Nos CUVÉES SURPRENANTES

A DÉCOUVRIR
ET À SAVOURER

La bouteille 75 cl

14,40 €

prix public

13,68 €

prix coop.

Charnu et aromatique



longue garde
(> 6 ans)



Uniquement à Doyenné,
Avrillé, Mûrs-Érigné et Foch



Beaujolais

AOP CÔTE-DE-BROUILLY

LA DÉMARRANTE

Domaine Dupré-Goujon

Rouge • Gamay • 12,5°

Nez d'une grande finesse : rose, violette, fruits rouges, notes épicées et torréfiées.
Une minéralité affirmée. Bouche élégante et longue.



Accords mets et vins

Côte de boeuf, viandes grillées, charcuteries.
Pélardon.



► LES CUVÉES SURPRENANTES

La bouteille 75 cl

6,25 €

prix public

5,94 €

prix coop.

SANS
ALCOOL

Jus de raisin
gazéifié



Prêt à boire
(0-3 ans)



Languedoc-Roussillon



BULLES DE ROMANISSA **Vignobles Roux**

Effervescent • Jus de raisin Muscat • 0°

Robe claire et lumineuse, bulles fines et persistantes. Le nez délivre des arômes de raisin frais, de fruits blancs et de notes florales délicates. La bouche est légère et désaltérante, avec une finale fruitée et nette.



Accords mets et vins

Apéritif, tapas, desserts aux fruits.

Chèvre frais, Brie crémeux.

La bouteille 75 cl

6,25 €

prix public

5,94 €

prix coop.

Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Languedoc-Roussillon



VDF ROMANISSA **LES GENS DE LA TERRE** **Vignobles Roux**

Blanc • Bourboulenc • 11°

Robe jaune pâle aux reflets vert. Nez frais d'agrumes, de pamplemousse et fleurs blanches. Bouche légère, souple et désaltérante, bel équilibre entre fraîcheur et rondeur.



Accords mets et vins

Poissons grillés, fruits de mer, tapenade.

Crottin de Chavignol, Pélardon, Brie.

~~19,59 €~~

La bouteille 75 cl

16,50 €

prix public

15,68 €

prix coop.

Puissant fruité
et minéral



Longue garde
(8 à 15 ans)



Vallée de La Loire

AOC ANJOU VILLAGE PETRA ALBA

Domaine de Bablut

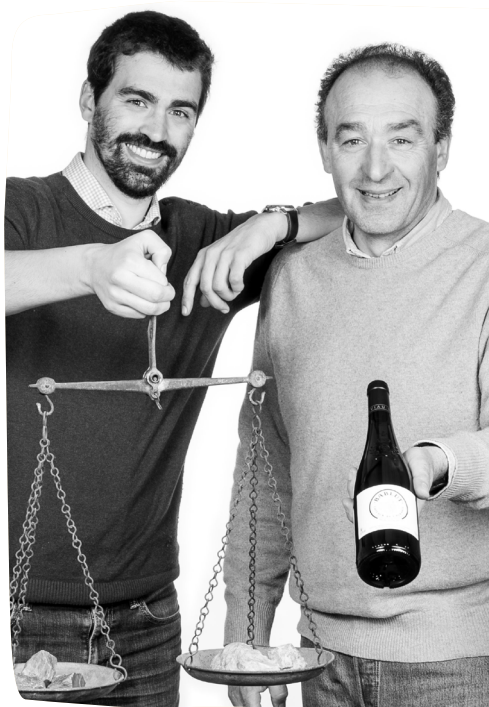
Rouge • Cabernet Franc • 13,5°

Couleur généreuse. Arômes fruités de framboises, de mûrs et de myrtilles. vin profond, puissant et racé. Bouche ronde, charnue et gourmande.



Accords mets et vins

Plats épicés, viandes braisées.
Chèvre frais.



DOMAINE DE BABLUT

Antoine et Christophe Daviau
Brissac-Loire-Aubance (49)

Depuis le XIX^e siècle, plusieurs générations de la famille Daviau se sont succédé sur ce vignoble angevin. Le Domaine est conduit en culture biologique dès 1996 puis en biodynamie par Christophe, rejoint par son fils Antoine. Leur leitmotiv : « *La juste concordance du terroir avec le cépage* ». Chenin et Cabernet sauvignon apprécient des sols très superficiels rocaillieux alors que le Cabernet franc aime avoir « la tête au soleil et les pieds au frais ».

« *Notre philosophie bio nous oblige à un contact intime avec la plante. C'est la recherche de la substantifique moelle chère à François Rabelais qu'il va nous falloir révéler à la cave. La vinification, cette transformation alchimique, se limite finalement à préserver et à mettre en valeur la matière première que Dame Nature nous a généreusement léguée.* »

► LES CUVÉES SURPRENANTES

La bouteille 75 cl

6,30 €

prix public

5,99 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Languedoc-Roussillon



IGP PAYS-D'OC

LES MARINS D'EAU DOUCE

Domaine Pujol

**Rouge • Merlot, Caladoc, Carignan,
Marselan • 13,5°**

Joli nez de cerise au sirop, fruits rouges mûrs. Bouche fraîche et charnue, avec un bel équilibre entre matière et vivacité. Un rouge structuré et accessible à la fois.



Accords mets et vins

Cassoulet, pavé de boeuf, plats mijotés.
Brie.

La bouteille 75 cl

6,30 €

prix public

5,99 €

prix coop.

Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Languedoc-Roussillon



IGP PAYS-D'OC

LES MARINS D'EAU DOUCE

Domaine Pujol

**Blanc • Vermentino, Chardonnay,
Sauvignon • 11,5°**

Nez floral et citronné, s'ouvrant vers des arômes de pêche, de poire. Bouche vive, avec une bonne fraîcheur et une touche saline en finale. Un blanc vif et expressif.



Accords mets et vins

Coquillages, poissons.
Comté.

~~15,85 €~~

La bouteille 75 cl

14,00 €

prix public

13,30 €

prix coop.

Gourmand et épicé



Prêt à boire
(0-3 ans)



Vallée de La Loire

AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL LES GRAVIERS *Domaine du Mortier*

Rouge • Cabernet Franc • 12,14°

Une belle robe rubis, le nez sur les petits fruits rouges acidulés. La bouche est sur la fraîcheur avec une belle longueur et des tanins soyeux. Un vin digeste et très équilibré.



Accords mets et vins

Volaille juteuse ou magret de canard.

Fromage de chèvre aux herbes.



DOMAINE DU MORTIER

Cyril et Fabien Boisard

Saint-Nicolas-de-Bourgueil (37)

S'il comptait 3 hectares en 1996, le Domaine du Mortier s'est progressivement agrandi pour atteindre actuellement 16 ha de vignes et 5 ha de bois. Respect du vivant, équilibre naturel, biodiversité, sélection massale, préparations biodynamiques et vinification douce donnent des vins vivants et authentiques exprimant le caractère originel de leurs terroirs respectifs.

« Vous l'aurez deviné dans ce contexte, les vendanges sont évidemment manuelles ! Et on attend que les levures indigènes fassent démarrer la fermentation, pas question d'en ajouter ! Quant à l'utilisation du soufre, c'est uniquement si nécessaire et à dose minimale ».

Le résultat est là ! Les vins du Domaine du Mortier sont bluffants de pureté et d'élégance, juteux et fruités !

► LES CUVÉES SURPRENANTES

La bouteille 75 cl

17,95 €

prix public

17,05 €

prix coop.

Ample et rond
avec un bel équilibre



Longue garde
(> 6 ans)



Uniquement à Doyenné,
Avrillé, Mûrs-Érigné et Foch



Bordeaux

AOP GRAVES

CHÂTEAU DU GRAND BOS

Famille Vincent

**Blanc • Sémillon, Sauvignon, Sauvignon
gris, Muscadelle • 13,5°**

Robe or brillant. Nez complexe : pêche
blanche, fruits exotiques et fleurs blanches.
Bouche ronde et ample, avec un boisé parfaite-
ment intégré.



Accords mets et vins

Poissons en sauce, crustacés.

Fromages à pâte dure affinés.



~~9,55 €~~

La bouteille 75 cl

8,95 €

prix public

8,50 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



demeter

fair
for life

Vegan

Italie

IGP TERRE SICILIANE

PUPPU

Lunaria Orsogna

Rouge • Nerello Mascalese • 13,5°

Rouge rubis aux reflets clairs. Nez délicat,
avec des notes florales et de fruits rouges
frais. La bouche est harmonieuse, fraîche,
légèrement épicée.



Accords mets et vins

Pâtes aux viandes rôties, charcuteries
italiennes.

Fromages peu affinés.



~~12,80 €~~

La bouteille 75 cl

11,50 €

prix public

10,93 €

prix coop.

Rond et gourmand



Moyenne garde
(3-6 ans)



Vallée de La Loire

AOP ANJOU BLANC

TERRE DE HAUT

Domaine de Bois Mozé

Blanc • Chenin • 13,8°

Robe jaune serein, nez très gourmand de fleurs telles que le tilleul, chèvrefeuille et citronnelle et de fruits blancs, la bouche est ronde et souple, riche avec une complexité aromatique sur les fruits blancs et exotiques.



Accords mets et vins

Coquilles St Jacques, poissons crus marinés, poissons grillés.

Fromage de chèvre sec.



DOMAINE DE BOIS MOZÉ

Benoist Hérault & Mathilde Giraudet

Brissac-Loire-Aubance (49)

En perpétuelle transition, le Domaine de Bois Mozé de Coutures travaille depuis 2008 avec l'envie de produire des vins respectueux de l'environnement ainsi que de la faune et la flore avoisinante. Après une labellisation TerraVitis en 2011, les 38 ha sont certifiés « Agriculture Biologique » depuis 2017. Mathilde Giraudet et Benoist Hérault travaillent constamment à la recherche d'une production saine et protectrice de la nature environnante. Récemment, c'est 1,5 km de haies bocagères et d'arbres fruitiers qui ont été plantés autour du vignoble avec comme objectif de retrouver un écosystème diversifié. Plusieurs espèces d'animaux se côtoient dans le vignoble : plus de 30 espèces d'oiseaux dont l'Alouette lulu, des moutons et 3 espèces de chauve-souris !

NOTRE
SÉLECTION DE
FROMAGES
BIO

Zoom sur nos FROMAGES BIO

Les fromages de vache à pâte molle

- Croûte fleurie : au cours de l'affinage (2 à 6 semaines), une fine moisissure duveteuse se développe. *Camembert, Brie, ...*
- Croûte lavée : au cours de l'affinage, le fromage est lavé en surface et frotté avec un linge saumuré, qui facilite le développement bactérien et donne une coloration orangée. *Munster, Pont l'Evêque, ...*

Les fromages de vache à pâte pressée

- Pâte pressée cuite : le caillé est chauffé puis pressé mécaniquement. L'affinage dure de 4 mois à 1 an, et parfois plus. *Emmental, Comté...*
- Pâte pressée non cuite : le caillé non chauffé est pressé mécaniquement. L'affinage dure de 2 semaines à 1 an selon les fromages. *Saint-Paulin, Saint-Nectaire, Reblochon, Cantal, ...*

Les fromages de brebis

Fromages frais plus ou moins affinés à pâte pressée, ils se déclinent en différentes textures. *Ossau-Iraty, Tome d'Estaing, Roquefort, ...*

Les fromages de chèvre

Généralement à pâte molle, les fromages de chèvre se différencient par leur durée d'affinage : frais, tendres, secs, ... Certaines tommes sont néanmoins des pâtes pressées non cuites. *Crottin de Chavignol, Pélardon, ...*

Autres types de fromages

- Les fromages frais : peu égouttés et non affinés, ils sont à base de lait de vache, chèvre ou brebis.
- Les fromages persillés : de vache, de chèvre ou de brebis, la pâte des fromages persillés n'est ni cuite ni pressée. Un champignon est ajouté au caillé et avant l'affinage, la pâte est percée de trous, ce qui permet le développement de la moisissure bleue. *Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, Roquefort, ...*

Ces fromages peuvent être :

- **Fermiers** : s'ils proviennent exclusivement du lait produit sur l'exploitation où il est fabriqué.
- **Au lait cru** : si le lait n'est pas chauffé au-delà de 40°C pour conserver les ferments naturels du lait.
- **Au lait thermisé** : si le lait est chauffé à 65°C environ.
- **Au lait pasteurisé** : si le lait est chauffé à 72-75°C puis refroidi.
- **Allégé** : s'ils contiennent entre 10 et 30 % de matière grasse sur produit fini.

Une saisonnalité pour les fromages ?

En bio, la production des fromages de chèvre et de brebis varie selon les saisons : En effet, le lait est plus abondant au printemps du fait des naissances concentrées en fin d'hiver.

En élevage conventionnel, pour avoir une production de lait toute l'année, des hormones de synthèse sont utilisées pour décaler les périodes de chaleurs, de reproduction et donc de lactation.

Le label AOP

Dénomination d'une région ou d'une localité, l'*Appellation d'Origine Protégée* désigne un produit qui en est originaire et dont la qualité et les caractères sont dus essentiellement au terroir et à des règles de fabrication bien précises consignées dans un cahier des charges.

~~25,95 €~~

Prix au kg

23,30 €

prix public

22,14 €

prix coop.



Maine-et-Loire



TOMME

LE PLAISIR DE LOIRE

La Ferme des P'tits Brillet

Lait cru de vache

Pâte pressée
croûte lavée



Affiné 1 mois
minimum



Aspect beurré. Goût de noisette apporté par les ferments qui donnent aussi cette teinte orangée à la croûte. Type raclette.

 **Consommation** : Fromage de plateau. Très bien aussi fondu : en raclette, burgers, pizzas ... !

~~23,60 €~~

Prix au kg

21,40 €

prix public

20,33 €

prix coop.



Bourgogne



MORBIER AOP

Laiterie de la Chaux

Lait cru de vache

Pâte pressée
non cuite



Affiné 40 jours



Pâte onctueuse et fondante, avec un léger goût de crème. Texture fine et lisse, parfum franc et fruité.

 **Consommation** : Fromage de plateau, en salade ou en cuisine, chaud à gratiner (ex : croziflette).

~~22,60 €~~

Prix au kg

19,95 €

prix public

18,95 €

prix coop.



Savoie



EMMENTAL

DE SAVOIE IGP

Fromagerie Chabert

Lait cru de vache

Pâte pressée
cuite



Affiné 75 jours



Arôme de noisette, fruité et doux, grâce au lait des vaches nourries aux prairies variées l'été et au foin local l'hiver.

 **Consommation** : Fromage de plateau ou de cuisine. Accompagne très bien la charcuterie et le pain de campagne.

► LA SÉLECTION FROMAGES

~~24,80 €~~

Prix au kg

21,90 €

prix public

20,81 €

prix coop.



Maine-et-Loire

P'TIT GRIS DE LOIRE

La Ferme des P'tits Brillet

Lait cru de vache

Pâte pressée
non cuite



Affiné 18 jours
minimum



Fromage onctueux et fondant type « Saint-Nectaire ».



Consommation : Fromage de plateau



LA FERME DES P'TITS BRILLET

Saint-Michel-et-Chanveaux (49)

Jean-Louis, Laura, Noël, Florian et Pascal ont rejoint le réseau *Invitation à la ferme*, un réseau de fermier·ères bio indépendant·es dont l'objectif est de pérenniser des fermes familiales via la transformation de leur lait en produits de qualité et la mutualisation des pratiques et outils de production. Avec une règle stricte : rémunérer à leur juste prix tous les membres de la ferme !

Les P'tits Brillet, c'est une aventure fromagère qui a démarré en 2022. 3 fermes voisines associées sous forme de Gaec récoltent et transforment le lait de 140 vaches Prim'Holstein. Des vaches heureuses qui pâturent plus de 10 mois par an !

325 ha de cultures (herbes, maïs, soja, lupin, ...) leur garantissent une nourriture de qualité et donne lieu à une gamme de fromages exclusivement au lait cru.

~~34,59 €~~

Prix au kg

31,50 €

prix public

29,93 €

prix coop.



Maine-et-Loire

**TOMME NATURE BELLIS
ENTRE DEUX
GAEC Bellis Perennis**



Lait cru de vache

Pâte non pressée
non cuite



Affiné 3 à 6 mois



Inspirée de la recette de la tomme pyrénéenne, c'est une pâte au goût fermier, et à la texture fondante en bouche.

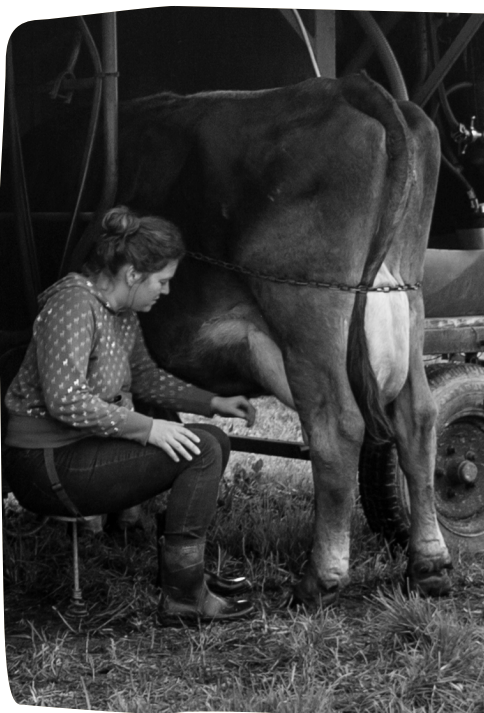
 **Consommation :** Fromage de plateau.

GAEC BELLIS PERENNIS

Chemillé-en-Anjou (49)

Créé en 2008, le Gaec Bellis perennis situé entre Valanjou et Thouarcé, fait référence à la pâquerette « la belle pérenne » en latin ! Le Gaec est tenu par 4 associé-es, Vincent, Hélène, Xavier et Méric qui travaillent sous la mention « *Nature et Progrès* ». Sur les 65 ha de la ferme, 80% sont dédiés aux vaches, une vingtaine de Brunnes des Alpes, nourries exclusivement à l'herbe et de céréales produits sur la ferme, avec un accès continu aux prairies.

« Notre tomme au lait cru vient d'une recette Ariégeoise « *La Bellis* », que nous déclinons aux aromates (poivre, fenugrec, poivron et ail). La ferme comprend également un fournil et deux cochons élevés en plein air, valorisant ainsi le petit lait issu de la fromagerie. Chaque atelier apporte ainsi à l'autre, la boucle est bouclée dans une approche d'agro-écologie paysanne et durable ».



► LA SÉLECTION FROMAGES

~~28,50 €~~

Prix au kg

25,65 €

prix public

24,37 €

prix coop.



Auvergne

**SAINT-NECTAIRE
AOP FERMIER**

Compagnie d'affinage des Arvernes

Lait cru de vache



Pâte molle
croûte lavée



Affiné 28 jours



Cœur souple et onctueux. Arômes de fruits secs et goût délicat de noisette.

 **Consommation** : Fromage de plateau.

Prix au kg

27,90 €

prix public

26,51 €

prix coop.

EXCLUSIVITÉ
BIOCOOP



Jura

**COMTÉ 30 MOIS
AOP**

Union fruitière bio Comtoise

Lait cru de vache



Pâte pressée
cuite



Affiné 30 mois



Arômes de noisettes, beurre, fruits secs et caramel.
Texture légèrement granuleuse, fondant en bouche.

 **Consommation** : Fromage de plateau, à l'apéritif.
En gratin ou en fondue.

~~19,80 €~~

Prix au kg

18,95 €

prix public

18,00 €

prix coop.



Royaume uni

**CHEDDAR VINTAGE
Wyke Farms**

Lait pasteurisé de vache



Pâte pressé
non cuite



Affiné 15 mois



Goût puissant aux notes subtiles de caramel et de noisettes.
Légère pointe acidulée.

 **Consommation** : Idéal en plateau, gratin, sur un sandwich.

~~19,80 €~~

Prix au kg

16,80 €

prix public

15,96 €

prix coop.



Auvergne

BLEU D'Auvergne

AOP

Laiterie de Laqueuille

Lait pasteurisé de vache



Pâte persillée



Affiné 50 jours



Croûte fine naturellement fleurie. Goût affirmé, parfumé et puissant. Texture fondante. Sortir 1h avant dégustation.

 **Consommation** : Fromage de plateau.

Prix au kg

28,90 €

prix public

27,46 €

prix coop.

EXCLUSIVITÉ
BIOCOOP



Italie

GORGONZOLA

DOP ICCANTE

CasArrigoni

Lait pasteurisé de vache



Pâte persillée



Affiné 80 jours



Pâte semi-dure, consistante et friable, mais toujours fondante. Intensité gustative prononcée et caractère relevé.

 **Consommation** : Idéal fondu en sauce sur des pâtes.

~~21,80 €~~

Prix au kg

18,35 €

prix public

17,44 €

prix coop.



Savoie

TOMME DE SAVOIE

IGP

Coopérative laitière de Yenne

Lait cru de vache



Pâte pressée
non cuite



Affiné 35 jours



Texture onctueuse et souple, goût légèrement salé, doux et fruité, odeur boisée, de champignon et de cave.

 **Consommation** : Fromage de plateau.

► LA SÉLECTION FROMAGES

~~22,45 €~~

Prix au kg

19,95 €

prix public

18,95 €

prix coop.



Mayenne

GOUDA DROMOIS

Arc en ciel

Lait cru de vache

Pâte pressée
non cuite



Affiné 2 mois
minimum



Gouda d'été aux herbes de provence et lavande. Une rencontre entre la finesse de la lavande et la saveur estivale du maquis provençal.



Consommation : Planche apéro, salades estivales, gratins et même raclette !



GAEC ARC EN CIEL

Bazougers (53)

Sur la ferme collective du Gaec Arc en ciel, située au cœur de la Mayenne, et en agriculture bio depuis 1995, on trouve aujourd'hui la 2^e génération de paysan·nes transformateur·rices. Eleveur·euse, maraîcher·ère, boulanger·ère, fromagers·ères, animateur·rices, ils·elles sont passionné·es par la biodiversité, le bocage, et les relations humaines ! Avec un troupeau de 60 vaches frisonnes, nourries à l'herbe, aux fleurs et au foin de prairies, le collectif propose une large gamme de gouda fermiers. « *Nature, aux herbes ou avec des graines, chaque fromage passe au moins 48 h dans notre saumure avant d'être affiné au minimum 6 semaines. C'est dans notre cave isolée en terre et paille que le gouda patiente tranquillement sur des planches en épicea, frotté et tourné deux fois par semaine.* »

Prix au kg

~~41,80 €~~

prix public

39,71 €

prix coop.

EXCLUSIVITÉ
BIOCOOP



Île-de-France

**PETIT MORIN
NOIX PISTACHE**

Fromagerie des Bries-de-St-Rémy

Lait cru de vache



Pâte molle
à croute fleurie



Affiné 30 jours



Rencontre entre la douceur de la pâte et le croquant de la pistache et de la noix. Touche végétale et notes boisées.

 **Consommation** : En plateau de fromages.

Prix au kg

~~27,90 €~~

prix public

26,51 €

prix coop.

EXCLUSIVITÉ
BIOCOOP



Occitanie

**TOMME MIXTE
BREBIS VACHE**

Lou Passou Bio

Lait thermisé brebis et vache



Pâte pressée
non cuite



Affiné 1 mois



Fromage souple. Arômes légèrement beurrés et noisettes fraîches. Croûte frottée avec de l'eau et du caramel bio.

 **Consommation** : En dés en salade avec des fruits secs, chaud fondu « façon raclette », ou simplement à la fin du repas.

~~33,50 €~~

Prix au kg

~~28,90 €~~

prix public

27,46 €

prix coop.



Aveyron

ROQUEFORT AOP

Gabriel Coulet

Lait cru de brebis



Pâte persillée



Affiné 8 mois



Texture fondante et crémeuse en bouche. Arômes vifs, légèrement acidulé, persillé intense.

 **Consommation** : En plateau de fromages, avec des noix, des figues, du raisin et du pain grillé.

► LA SÉLECTION FROMAGES

~~3,75 €~~

Prix à la pièce

3,35 €

prix public

3,18 €

prix coop.



Mayenne

CROTTIN FRAIS NATURE

La Basse Beuvrie

Lait cru de chèvre

Fromage
lactique



Frais
(moins de 8 jours)



Croûte légèrement fleurie, pâte moelleuse et fondante, très doux en bouche.



Consommation : Parfait sur un plateau de fromages ou bien fondant dans une tarte ou un gratin de légumes ou encore sur une tartine passée au four avec du thym et du miel.



LA BASSE BEUVRIE

Emmanuel et Sophie Hardy

Laigné (53)

Installé-es depuis 2012, Emmanuel et Sophie élèvent 60 chèvres de race alpine sur une ferme de 35 ha. Au printemps, après avoir nourri les chevreaux (ensuite valorisés dans le réseau *Cabri d'ici*), le lait est transformé en fromages variés. L'alimentation ? Pâtures du 15 mars au 15 décembre, céréales, légumineuses et ponctuellement du fourrage ligneux (branchages issus des haies) viennent enrichir les repas.

« Nous adhérons au réseau « Paysans de nature » en souhaitant être plus attentifs au sauvage qui nous entoure et en développant les zones favorables à la biodiversité (haies, bandes enherbées, fauches tardives...). Quant aux fromages, nous avons à cœur de les fabriquer en sélectionnant des levains issus de la flore naturelle présente sur notre ferme ».

Prix au kg

37,90 € | **36,01 €**
prix public | prix coop.

EXCLUSIVITÉ
BIOCOOP



Espagne

PENAS BREBIS

Ter Nat SARL / Morado bio

Lait cru de brebis



Pâte pressée
non cuite



Affiné 60 jours



Acidité équilibrée, goût intense et persistant. Notes de fleurs séchées, de noix, de fruits secs et d'épices

 **Consommation** : Plateau de fin de repas ou apéritif. Gourmand avec des fruits frais ou secs et du pain de campagne.

~~31,20 €~~

Prix au kg

29,95 € | **28,45 €**
prix public | prix coop.



Nouvelle-Aquitaine

TOMME BREBIS

PIMENT D'ESPELETTE

Fromagerie Agour

Lait pasteurisé de brebis



Pâte pressée
non cuite



Affiné 3 mois



Pâte ferme, souple et fondante. Arômes de noisettes, relevés par le piment, un peu toasté.

 **Consommation** : En plateau de fromages, avec un pain aux céréales, un chutney de figues ou une charcuterie Basque.

~~35,70 €~~

Prix au kg

33,95 € | **32,25 €**
prix public | prix coop.



Indre-et-Loire

TOMME

DE CHÈVRE FERMIERE

Le Vazereau

Lait cru de chèvre



Pâte pressée
non cuite



Affiné 3 mois



Texture souple et légèrement friable. Notes caprines franches, touche de noisette et une finale légèrement sèche.

 **Consommation** : Parfait sur un plateau ou en dés dans une salade composée.

► LA SÉLECTION FROMAGES

~~3,80 €~~

Prix à la pièce

3,40 €

prix public

3,23 €

prix coop.



Maine-et-Loire

PALET CENDRÉ

SCEA de Roumé

Lait cru de chèvre



Fromage
lactique



Affiné 8 à 10 jours



*Petit fromage cendré, à la croûte fine et légèrement crémeuse.
Palet à la texture fondante, au gout frais et doux.*

 **Consommation :** Parfait sur un plateau



SCEA DE ROUMÉ

Yzernay (49)

A la ferme familiale des Mazeriers, située au sud de l'Anjou, on trouve aujourd'hui la troisième génération d'éleveurs caprins.

Avec leur troupeau de 400 chèvres de race Alpine, Olivier, Xavier et Julien, trois agriculteurs fromagers accompagnés de leur équipe, produisent une large gamme de fromages de chèvre, élaborée uniquement avec du lait cru et affinée dans la pure tradition fermière.

Leurs chèvres sont nourries naturellement avec du foin, de l'herbe et les céréales cultivés sur les terres familiales.

C'est en 1972 que la ferme passe en agriculture biologique.

~~5,95 €~~

Prix à la pièce

4,35 €

prix public

5,08 €

prix coop.

Fromage
lactique



Frais



Mayenne

**CHÈVRE FRAIS
OIGNON, PAPRIKA,
Pampillou Mayennais**

Lait cru de chèvre



Fromage frais et parfumé aux notes d'oignon et de paprika.

 **Consommation :** Facile à tartiner, il apporte de la couleur à votre plateau de fromages et une touche de légèreté en fin de repas.



LE PAMPILLOU MAYENNAIS

Camille Belouard

Pommerieux (53)

Après des années dans le commerce, Camille revient à la terre familiale ! Mais pas question de reprendre les vaches de son père, éleveur en bio depuis 1999 à Pommerieux en Mayenne... c'est les chèvres qu'elle choisit : « Seule, c'est plus simple, les animaux sont plus petits ! ».

Une année d'immersion dans un élevage de 150 chèvres dans le Morbihan, une formation aux fromages lactiques et un Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole en poche, l'aventure commence. Un hangar transformé en chèvrerie, une salle de traite et une fromagerie, tout est prêt pour accueillir ses 45 chèvres alpines.

► LA SÉLECTION FROMAGES

~~6,40 €~~

Prix à la pièce

5,99 €

prix public

5,69 €

prix coop.



Bourgogne

DÔME DE CHÈVRE

LE VEZELAY

Ferme d'Ulteria

Lait cru de chèvre



Pâte molle
croute fleurie



Affiné 10 jours



Fin, et fondant en bouche. Expression lactée nette à dominante fraîche, accompagnée de notes végétales et caprines.

Consommation : A déguster sur un plateau, en cuisine notamment en salade de chèvre chaud.

Prix à la pièce

2,90 €

prix public

2,76 €

prix coop.

EXCLUSIVITÉ
BIOCOOP



Nouvelle-aquitaine

BÛCHETTE CHÈVRE

FRAIS AU BASILIC

Chêne vert

Lait pasteurisé de chèvre



Fromage
lactique



Frais



Goût doux et lactique. Légères notes caprines, relevées par une touche végétale de basilic.

Consommation : Fromage de plateau, à l'apéritif, en salade.

Prix au kg

36,50 €

prix public

34,68 €

prix coop.



EXCLUSIVITÉ
BIOCOOP

Occitanie

TOMME DE CHÈVRE

SANGLÉE

Société laitière de Vichy

Lait pasteurisé de chèvre



Pâte pressée
cuite



Affiné 6 semaines
minimum



Fondant et souple. Parfum boisé, avec une note de noisettes et une pointe légèrement résineuse.

Consommation : En plateau de fromages ou en dés dans une salade composée.

Soirée Dégustation

À la caba du Doyenné



Vendredi 18 septembre - de 20h à 22h

**Autour de la sélection des vins, fromages et charcuterie,
on déguste, on échange, on partage !**

Gratuit - Conseils et Vente sur place



Sur Inscription en ligne

www.billetweb.fr/soiree-degustation-fete-des-vins-2026

Animations

Dans nos 6 magasins

Doyenné, Foch, Imbach, Fleur d'eau, Mûrs-Erigné et Avrillé

Tout au long des 4 semaines, vigneron·nes* et fromager·ères se joindront à nous pour parler de leur passion et nous faire découvrir leurs produits.

Journées festives

Avrillé : vendredi 25 et samedi 26 septembre

Mûrs-Érigné : vendredi 2 et samedi 3 octobre

**selon avancement des vendanges*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

biocoop

| La CABA