



**BIOCOOP  
ELÉMENT-TERRE  
LANVALLAY**

VOUS INVITE POUR SA



Fête des

*Vins et  
Fromages*

**BIO**

**d'automne!**



**biocoop**  
LA BIO NOUS RASSEMBLE



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

En septembre,  
c'est la fête des  
*Vins et Fromages*  
BIO d'automne  
chez Biocoop !

C'est le moment  
de découvrir une  
*sélection pointue*  
et engagée  
à des prix vraiment  
*accessibles.*



Rendez-vous en page 4  
pour découvrir notre offre  
**exigeante de vins** en priorité  
issus de vigneron engagés et  
de producteurs indépendants.



Pour les amateurs  
**de fromages**, rendez-vous  
**en magasin** pour découvrir  
une sélection variée et  
savoureuse à base de lait de  
vache, brebis et chèvre.

À très vite, dans votre magasin Biocoop !

Retrouvez  
dans les pages  
ces indications  
pour vous guider :



Caractéristiques  
gustatives



Température  
de dégustation



Accords mets  
et vin



Garde

# 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... Et pour la première fois cette année, retrouvez une sélection de spiritueux pour dénicher des pépites de notre patrimoine.

## 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).



### ..... VIN D'EXCEPTION .....

Grand cru et/ou vin rare.



### .... SANS SULFITES AJOUTÉS ....

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

# Les vins blancs

Offre de prix  
**50% de remise**  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
(de même référence)

Biologique



Coup de cœur



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

LANGUEDOC 2019 MONSIEUR JULIEN (VDF)  
12° - MAS DE JANINY

20% Sauvignon, 80% Vermentino



Frais et fruité



Apéritif, tapas, salade composée, poissons grillés.  
Livarot, Pont-l'Evêque



Déguster à 8°C



Prêt à boire

*Vin très aromatique en bouche avec des notes de fruits jaunes, fleur blanche d'acacia et agrumes. Acidité bien maîtrisée offrant de la fraîcheur. Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.*



6,05 € /75 cl  
soit 8,07 € le litre



5,55 € par carton de 6  
soit 7,40 € le litre

Biologique



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

CABERNET BLANC 2019 (VDF) - 11,5°  
TERDÉZOM

100% Cabernet



Frais et fruité



Apéritif, salade composée, poissons en sauce. Meure de Savoie.



Déguster à 9°C



Prêt à boire

*Robe dorée, nez de fruits exotiques. Bouche fraîche aux arômes fruités avec de la vivacité. 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 situé à Béziers. 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.*



7,95 € /75 cl  
soit 10,60 € le litre



7,29 € par carton de 6  
soit 9,72 € le litre



Coup de cœur



Biologique



## SAVOIE-BUGEY

**ROUSSETTE DE SAVOIE 2017 L'ORIGINEL (AOC) - 12° - CHÂTEAU DE LUCEY**  
100% Altesse



Ample, rond, avec un bel équilibre



Fruits de mer, poissons d'eau douce, mets à base de fromage. Meule de Savoie.



Déguster à 12°C



Moyenne garde

*Robe or pâle à reflets verts, nez fruité et brioché aux notes épicées et champêtres (graphite, silex, biscuit, poire, citron vert). Bouche aromatique, mentholée et citronnée, légèrement beurrée. En 1993, Madame Defforey met en place une exploitation viticole de vins de Savoie. Christophe Martin reprend l'exploitation du domaine en 2010. Le château de Lucey comprend 7 ha de vignes plantés dans l'avant-pays savoyard.*



**12,15 € /75 cl**  
soit 16,20 € le litre



**11,14 €** par carton de 6  
soit 14,85 € le litre

Coup de cœur



Biologique depuis 2005



## SUD-OUEST

**BERGERAC 2018 CUVÉE DES CONTI (AOC)**  
14° - CHÂTEAU TOUR DES GENDRES  
50% Sémillon, 40% Sauvignon, 10% Muscadelle



Ample, rond, avec un bel équilibre



Apéritif, poissons, volailles. Pécorino Fiore Sardo, Pavé de brebis, Délice fleuri.



Déguster à 12°C



Prêt à boire

*Robe or pâle et brillante, arômes de fleurs d'acacia, d'oranger et de pêche blanche. Bouche alliant rondeur, équilibre et vivacité. La famille Conti est installée dans le sud-ouest depuis 1925. En 1984, Luc Conti replante des vignes aux Gendres. Son cousin rejoint l'exploitation en 1990. Les 52 ha de vignes sont convertis à l'agriculture bio en 2005.*



**9,85 € /75 cl**  
soit 13,14 € le litre



**9,03 €** par carton de 6  
soit 12,04 € le litre

# Les vins blancs

Offre de prix  
**50% de remise**  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
(de même référence)



Biologique et  
biodynamique  
depuis 1997



## VALLÉE DU RHONE

### CÔTES DU RHÔNE 2019 AERIS (AOP) - 13° CHÂTEAU DE BASTET

31% Viognier, 34% Roussanne, 35% Marsanne



Ample, rond, avec  
un bel équilibre



Plateau de fruits de mer,  
salade d'été, viandes  
blanches. Brillat Savarin.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

*Robe or pâle, nez aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. En bouche, arômes minéraux avec une belle tension et un bel équilibre. Le Château de Bastet, situé dans le Gard (à 45 km à l'ouest de Nîmes) fût acheté dans les années 1930 par les arrières grands-parents de Julie Aubert, actuelle propriétaire avec son mari Nicolas Richarme. Le vignoble de 62 ha est situé en AOP Côtes du Rhône.*



**8,65 € /75 cl**  
soit 11,54 € le litre



**7,93 € par carton de 6**  
soit 10,57 € le litre



Biologique et  
biodynamique



demeter

## VALLÉE DU RHONE

### CÔTES DU RHÔNE 2019 COLLINE (AOC) 13,5° - DOMAINE LA CABOTTE

Grenache, Clairette, Viognier



Ample, rond, avec  
un bel équilibre



Apéritif, poissons et  
crustacés, viandes blanches.  
Délice fleuri.



Déguster à 12°C



Moyenne garde

*Nez élégant, belle tension en bouche avec de la fraîcheur et de la minéralité. Arômes complexes de fleurs blanches et de fruits (poire, pêche blanche, abricot). Marie-Pierre d'Ardhuy prend les rênes de ce domaine acquit en 1981 par son père Gabriel. Son mari Eric 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.*



**9,55 € /75 cl**  
soit 12,74 € le litre



**8,75 € par carton de 6**  
soit 11,67 € le litre

# Les vins pétillants



## VALLÉE DE LA LOIRE

### SAUMUR BRUT BLANC (AOP) - 12,5° DOMAINE DE LA PALEINE

60% Chenin, 20% Chardonnay, 10% Grolleau,  
10% Cabernet-franc



Effervescent



Apéritif, desserts. Neufchâtel.



Déguster à 8°C



Prêt à boire

*Robe jaune clair, nez frais aux arômes vineux. Bouche élégante avec de la fraîcheur, des notes fruitées et florales. Le Domaine de la Paleine est situé à 20 km de Saumur, aux confins de la Touraine, des Deux-Sèvres et de la Vienne. Les 37 ha de vignes sont cultivés en bio depuis 2010 et en biodynamie depuis 2018. Les vins s'épanouissent dans 1,5 km de galeries creusées dans le Tuffeau.*



9,95 € /75 cl  
soit 13,27 € le litre



9,12 € par carton de 6  
soit 12,16 € le litre



# Les vins rouges

Offre de prix  
**50% de remise**  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
(de même référence)



**LANGUEDOC-ROUSSILLON**  
LANGUEDOC 2019 MONSIEUR JULIEN  
(VDF) - 12° - MAS DE JANINY  
80% Carignan, 20% Syrah



Léger et porté  
sur le fruit



Légumes du soleil, grillades.  
Tomme d'Anjou.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

*Vin digeste, gourmand, épicé et poivré avec beaucoup d'éclat ainsi que des notes de cassis et de fraise mara des bois. Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.*

 **5,50 € /75 cl**  
soit 7,34 € le litre

 **5,04 € /75 cl**  
soit 6,72 € le litre



**LANGUEDOC-ROUSSILLON**  
PAYS D'HÉRAULT 2019 TERDÉZOM (IGP)  
12,5° - TERDÉZOM  
50% Merlot, 50% Cabernet-Sauvignon



Charnu et  
aromatique



Viandes blanches,  
viandes rouges, grillades.  
Gouda 18 mois.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

*Nez aux arômes de fruits noirs. Vin fruité et léger en bouche avec une bonne longueur sur des arômes de mûre 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 situé à Béziers. 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.*

 **5,85 € /75 cl**  
soit 7,80 € le litre

 **5,36 € par carton de 6**  
soit 7,15 € le litre



Biologique  
depuis 1991



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'OC 2019 CONVIVENCIA (IGP)

13,5° - FAMILLE FABRE

Syrah, Mourvèdre, Tempranillo, Cabernet-Sauvignon



Charnu et  
aromatique



Tapas de patanegra ou noir  
de bigorre. Bleu du Vercors  
Sassenage AOP.



Déguster à 16°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).*



7,60 € /75 cl  
soit 10,14 € le litre



6,97 € par carton de 6  
soit 9,29 € le litre



Biologique  
depuis 1987



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

CÔTES DE THONGUE 2019 BEE BASSAC

(IGP) - 13,5° - DOMAINE BASSAC

50% Grenache, 30% Carignan, 20% Marselan



Charnu et  
aromatique



Cuisine orientale, charcuterie,  
agneau, filet de bœuf.  
Pavé de brebis.



Déguster à 15°C



Moyenne garde

*Robe à la couleur profonde, nez rappelant la cerise noire et la mûre. En bouche, l'équilibre et la gourmandise rendent ce vin très agréable. Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Il a été repris par Jean-Philippe Leca et François Delhon en 2014. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité. Ils obtiennent en 2019 le label Bee Friendly, identifiant les produits respectueux de l'abeille.*



7,50 € /75 cl  
soit 10 € le litre



6,87 € par carton de 6  
soit 9,16 € le litre

# Les vins rouges

Offre de prix  
**50% de remise**  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
(de même référence)



## LANGUEDOC-ROUSSILLON

### FAUGÈRES 2017 L'ANGOLET (AOP) - 14° DOMAINE VALAMBELLE

95% Syrah, 25% Carignan, 10% Cinsaut, 10% Mourvèdre

-  Ample, puissant et corsé
-  Petit gibier, agneau, canard. Camembert.
-  Déguster à 16°C
-  Moyenne garde

*Bouche ample avec une matière généreuse, tanins présents, fruits noirs et épices sont à l'honneur. Vin de Faugères qui respire la garrigue. Créé en 2003, le domaine Valambelle est une exploitation familiale. Les vins sont élaborés par Thierry Abbal et sa sœur Marie, la 5<sup>ème</sup> génération de vignerons et viticulteurs. Les 24 ha de vignes ont été convertis au bio dès 2007.*

	<b>8,05 € /75 cl</b> soit 10,74 € le litre		<b>7,38 € /75 cl</b> soit 9,84 € le litre
---	---	---	--



## VALLÉE DU RHONE

### LANGUEDOC QUATORZE 2019 NAUTICA (AOP) - 14° - DOMAINE ORTOLA

50% Syrah, 10% Grenache, 20% Carignan, 20% Mourvèdre

-  Charnu et aromatique
-  Magret de canard et gelée de burlat, lasagnes végétariennes. Brie, Bethmale, Saint-Nectaire.
-  Déguster à 16°C
-  Moyenne garde

*Robe rouge grenat dense, nez expressif alliant des notes de fruits rouges et d'épices. Bouche soule et soyeuse, ensemble harmonieux avec une finale sur des notes vanillées. Dès 1983, Georges Ortola, ingénieur de formation, se porte acquéreur du domaine Château Tapie. 5 ans plus tard, il acquiert avec sa femme le Château de Lunes, les 2 vignobles étaient à l'abandon. Ils conduisent aujourd'hui avec leurs enfants un domaine en biodynamie de 112 ha.*

	<b>9,50 € /75 cl</b> soit 12,67 € le litre		<b>8,71 € /75 cl</b> soit 11,61 € le litre
---	---	---	---



Biologique et  
biodynamique



### SUD-OUEST

#### ROUGE FRUIT 2018 (VDF) - 14°

#### DOMAINE DU JONC BLANC

63% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon



Charnu et  
aromatique



Charcuterie, plats en sauce.  
Fromages à pâte molle et  
croûte fleurie.



Déguster à 16°C



Moyenne garde

*Vin rouge charmeur, sur le fruit, à la pointe épicée. Belle matière en bouche et qui conserve du croquant. En 1999, Isabelle Carles et Franck Pascal reprennent le domaine de Jonc Blanc, situé en Dordogne dans le Périgord pourpre. Les parcelles de vignes sont situées sur un terroir calcaire et sont conduites en biodynamie.*

 **10,60 € /75 cl**  
soit 14,14 € le litre

 **9,72 € par carton de 6**  
soit 12,96 € le litre



Biologique



### SUD-OUEST

#### CÔTES DU MARMANDAIS 2019 SÉMILLAC

#### (AOP) - 13,5° - DOMAINE BONNET GILBERT

40% Merlot, 25% Abouriou, 15% Cot, 10% Syrah,  
10% Cabernet-Franc



Charnu et  
aromatique



Agneau, volailles rouges,  
pizza. Fromages de brebis  
(La Nauc, Délice fleuri).



Déguster à 16°C



Prêt à boire

*Robe presque noire, nez puissant aux arômes de mûre en bouche, très gourmands. Vin de belle tenue qui s'exprime intensément sur le fruit. Gilbert Bonnet commence son aventure vigneronne en 2004. Les vignes sont situées entre Marmande, Lagupie et Castelnau-sur-Gupie et sont 100% bio. Il travaille 20 ha (dont 10 ha en ferme) et se lance dans une démarche d'agroforesterie avec la plantation d'érables, de charmes et d'ormeaux.*

 **5,95 € /75 cl**  
soit 7,94 € le litre

 **5,45 € par carton de 6**  
soit 7,27 € le litre

# Les vins rouges

Offre de prix  
**50% de remise**  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
(de même référence)

VIN  
D'EXCEPTION



Biologique  
depuis 1996



## VALLÉE DE LA LOIRE ANJOU VILLAGES BRISSAC 2016 CONFLUENS (AOP) - 13° - DOMAINE DE BABLUT

70% Cabernet-Franc, 30% Cabernet-Sauvignon



Charnu et  
aromatique



Viandes blanches, viandes  
rouges. Vieux Pané.



Déguster à 16°C



Longue garde

Nez aux notes de fruits bien mûrs (fraise, prune) qui dominent les caractères torréfiés (tabac blond, cacao) et boisés (bois de réglisse, cèdre). Bouche marquée par la structure soyeuse des tanins et la concentration du raisin. Le domaine de Bablut est situé près de Brissac, au cœur du vignoble du Val de Loire. Le domaine est aujourd'hui géré par Christophe Daviau qui a succédé à son père, Jean-Pierre après ses études d'œnologie. Il s'engage dès 1996 dans l'agriculture biologique.



**11,60 €** /75 cl  
soit 15,47 € le litre



**10,63 €** par carton de 6  
soit 14,17 € le litre

Coup de  
cœur



Biologique et  
biodynamique



## VALLÉE DE LA LOIRE CHEVERNY TRADITION 2019 (AOC) - 13° DOMAINE DE MONTCY

60% Pinot noir, 35% Gamay, 5% Malbec



Léger et porté  
sur le fruit



Poissons, grillades. Mont  
Vully rouge, Péchégos.



Déguster à 14°C



Moyenne garde

Premier nez fumé et épicé, complexité qui apparaît à travers des arômes primaires typiques du cépage de Malbec. En bouche, vin frais, souple et rond avec une explosion de fruits. Le domaine de Montcy est une propriété familiale de 30 ha, conduit en agriculture biologique et biodynamique. La vinification est naturelle, sans levurage, ni enzymage et avec une utilisation minimum et contrôlée de sulfites.



**10,95 €** /75 cl  
soit 14,60 € le litre



**10,04 €** par carton de 6  
soit 13,39 € le litre



Coup de cœur



## VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2019

DOMAINE DES FOUQUETTES (AOP) - 14°

CAVE COOPÉRATIVE LA VIGNERONNE

75% Grenache, 20% Syrah, 4% Mourvèdre, 1% Carignan



Charnu et aromatique



Gibiers, viandes, gratin de légumes. Brie, Brillat-savarin.



Déguster à 17°C



Prêt à boire

*Cuvée ronde en bouche laissant découvrir des notes gourmandes de fruits rouges et noirs et des tanins soyeux en finale. Créée en 1939, la cave coopérative des vignerons de Villedieu Buisson est située dans le canton de Vaison-la-Romaine, au milieu des collines de la vallée du Rhône. 3 de ses adhérents mettent au point les premières cuvées bio dès 1984.*



7,55 € /75 cl  
soit 10,07 € le litre



6,92 € par carton de 6  
soit 9,23 € le litre



Biologique



## VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2019 GRAINS DE

MOURRES (AOP) - 13,5°

CLOS DES MOURRES

50% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsaut, 15% Cunoise



Léger et porté sur le fruit



Beignets d'aubergine et courgette, ratatouille, caillettes, poulet basquaise. Scamorza fumée.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

*Robe rubis clair, nez friand et frais. En bouche les tanins se veulent discrets, les arômes gourmands avec une dominante de fruits frais écrasés. Vin aérien, fin et élégant. Ingrid et Jean-Philippe Bouchet ont créé ce domaine en 2009. Ce vignoble de 14 ha, conduit en agriculture biologique, est situé sur les communes de Cairanne et Saint Roman de Malegarde. La vinification est effectuée sans intrants chimiques.*



8,50 € /75 cl  
soit 11,34 € le litre



7,79 € par carton de 6  
soit 10,39 € le litre

# Les spiritueux

Offre de prix  
**50% de remise**  
sur la 6<sup>ème</sup> bouteille  
(de même référence)

**WHISKY :**  
Spiritueux fabriqué à partir d'eau et de céréales maltées (orge, blé, seigle). Pour obtenir la dénomination "whisky", il doit passer au minimum 3 ans et 1 jour en fût de chêne.



## BRETAGNE

### WHISKY SINGLE MALT IRWAZH - 43° DISTILLERIE WARENGHEM

Single malt : fabriqué à partir d'orge malté à 100%, produit d'une seule distillerie.



Double distillation en alambic cuivre, vieillissement en fût de chêne de bourbon.



A déguster sec ou avec quelques gouttes d'eau.

*Nez intense et complexe aux notes d'épices et de fruits exotiques. En bouche, belle douceur avec des notes vanillées. De légères notes de torréfaction viennent accompagner le gras et la puissance du whisky, très belle longueur, vive et chaleureuse. Fondée par la famille Warenghem, la distillerie a été reprise en 1961 par la famille Leizour. Cette distillerie familiale est à l'origine du premier whisky breton. Elle conjugue le savoir-faire écossais au terroir breton et à son orge. Ce whisky bio de la marque Irwazh est une exclusivité pour le réseau Biocoop !*



**27,50 € /70 cl**  
soit 39,29 € le litre



**25,21 € par carton de 6**  
soit 36,01 € le litre



## NOUVELLE AQUITAINE

### RHUM AMBRÉ TRITON - 40° LE BESTIAIRE VIVANT

Distillation de canne à sucre origine Pérou et Colombie



Vieillissement en fût de chêne, acacia et châtaignier.



A déguster sec ou sur glace.

*Finesse, légèreté et pureté, rhum floral et épicé. Rhum ambré au plus près de la matière, très élégant. David Mimoun s'est installé il y a 5 ans dans le sud de la Charente. Il crée en 2018 la société Les alcools vivants et fabrique des alcools d'exception à partir de produits agricoles issus de terroirs spécifiques, qui expriment le caractère et la richesse.*



**38,95 € /70 cl**  
soit 55,64 € le litre



**35,70 € par carton de 6**  
soit 51,00 € le litre

**RHUM :**  
Le rhum est distillé à partir de sous-produits de la canne à sucre, tels que la mélasse ou le jus et l'eau. La plupart des rhums sont fabriqués à partir de mélasse.

# Notre sélection de fromages

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



### BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP 30 % MG



Au lait thermisé



Affiné 21 jours minimum



Fromage à pâte persillée.



Goût doux, crémeux et souple, légers arômes de noisette.

*Produit par Vercors Lait, coopérative indépendante située au cœur du Vercors. Ce fromage à pâte persillée était produit dès le Moyen-Age : le seigneur de Sassenage s'octroyait un droit sur le fromage fabriqué par les paysans du Vercors. Reconnu AOP depuis 1998, il est aujourd'hui fabriqué par une coopérative qui rassemble 65 agriculteurs. Elle a racheté la laiterie de Villard en 2003 afin de relancer la production fromagère du Vercors.*

15,60 € le kilo

## Les fromages au lait de brebis



### TOMME DE BREBIS DES BASQUES 35 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 3 mois



Fromage à pâte pressée.



Texture souple et onctueuse, arômes doux et subtils.

*Tomme de brebis fabriquée par la Maison Agour, située au Pays Basque. Créée en 1981, l'entreprise familiale a pour objectif de valoriser les recettes traditionnelles basques en mobilisant l'économie locale et en créant des emplois durables dans la région. Elle est engagée depuis 2010 dans le développement de produits bio à travers la sensibilisation des producteurs.*

24,85 € le kilo

**Venez  
découvrir  
notre sélection**

**dans votre magasin  
BIOCOOP ELEMENT-TERRE  
du 7 SEPTEMBRE au  
17 OCTOBRE 2020.**

**Dégustation le  
JEUDI 8 OCTOBRE  
2020 à 19h30  
(sur inscription)**

**Coordonnées  
du magasin :**

RUE CHARLES DE GAULLE  
22100 LANVALLAY  
TÉL. 02 96 39 25 79  
[www.biocoop-dinan.fr](http://www.biocoop-dinan.fr)



**Horaires  
d'ouverture :**

Lundi : 10h30 - 12h45 /  
14h30 - 19h00  
Mardi, mercredi, jeudi :  
09h30 - 12h45 / 14h30 - 19h00  
Vendredi : 09h30 - 19h00  
(en continu)  
Samedi : 09h30 - 18h30  
(en continu)

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

**WWW.MANGERBOUGER.FR – POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS & LÉGUMES PAR JOUR.**

**biocoop**  
LA BIO NOUS RASSEMBLE

**+ de 660 magasins  
partout en France,  
liste complète sur  
[www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr)**

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

**0 800 807 102**

Service & appel  
gratuits

Imprimé sur papier 100% recyclé. Biocoop Caudéran Siret : 752 792 648 000 12 NAF 4729Z  
Création : Altavia Cosmic – Crédits photos : Patricia Robineau, DR, Shutterstock – Imprimé par Les Hauts de Vilaine.



Tous les papiers  
se trient et  
se recyclent