

# BIOCOOP GRAINE DE BIO vous invite

À

à découvrir ses vins  
et ses fromages

du 8 septembre au 6 octobre 2018



100%  
Bio



Fromages  
de terroir



AOP



**biocoop**  
LA BIO NOUS RASSEMBLE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Vous allez être séduits  
par nos vins blancs et l'étendue  
de leur palette aromatique!

## SUD-OUEST

VDF blanc Les Petites Perdrix 2017  
Vignoble Catherine et Guy Cuisset  
Château Grinou - 75 cl



Vin de tous les jours - **CÉPAGES**: 50% Sauvignon blanc, 50% Sémillon

**DÉGUSTATION**: *Vin blanc frais et fruité*. Robe jaune claire, nez fruité et complexe avec des arômes de fruits exotiques, pêche et agrumes. Bouche ample avec une belle minéralité, finale persistante et aromatique. À déguster entre 10 et 12°C.

**ACCORDS**: Fruits de mer, salades (asperges), desserts aux fruits.

**GARDE**: Prêt à boire

**DEGRÉ D'ALCOOL**: 12°

### À PROPOS DU PRODUCTEUR

Guy Cuisset reprend, en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>ème</sup> siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

4,80€

75 cl • Soit 6,40€ le litre

27,36€

le carton de 6  
Soit 6,08€ le litre

### QU'EST-CE QU'UN VIN BIO ?

Depuis 2012, le vin est certifié bio s'il respecte le règlement bio européen concernant la culture des vignes et la vinification. Les cahiers des charges Demeter et Biodyvin sont utilisés pour les vins conduits en biodynamie. La mention Nature&Progrès garantit la certification biologique des raisins et le respect d'un cahier des charges exigeant dédié à la vinification.

COUP DE CŒUR

## ITALIE



### DOC Sicilia Ariddu blanc 2016 Valdibella Cooperativa Agricola - 75 cl

**Vin de partage - CÉPAGES:** 100% Grillo

**DÉGUSTATION:** *Vin blanc frais et fruité.* Robe jaune aux reflets dorés, arômes subtils et délicats, légères touches d'agrumes. Bouche très généreuse et équilibrée. À déguster à 12°C.

**ACCORDS:** Fruits de mer, poissons, pâtes. Fromage : Grana Padano AOP.

**GARDE:** Prêt à boire

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 13,5°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** La coopérative Valdibella a été fondée en 1994 par des agriculteurs vignerons. Ils cultivent des variétés autochtones de raisins (38 ha de vignes), d'olives et d'amandes. La méthode de production bio est basée sur la valorisation des cépages traditionnels siciliens.

**6,35€**  
75 cl • Soit 8,46€ le litre

**36,20€** le carton de 6  
Soit 8,04€ le litre

## LANGUEDOC ROUSSILLON



### AOP Saint Chinian blanc 2017 Château Coujan - 75 cl

**Vin d'exception - CÉPAGES:** 35% Romme, 35% Grenache, 30% Roussane

**DÉGUSTATION:** *Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre.* Robe jaune doré, arômes de fenouil et de pêche. Bouche ronde et complexe, belle longueur. À déguster à 14°C.

**ACCORDS:** Poissons, viandes blanches en sauce, plats exotiques.  
Fromage : Tomme de brebis aux graines de fenugrec.

**GARDE:** Moyenne garde - **DEGRÉ D'ALCOOL:** 13,5°

#### À PROPOS DU PRODUCTEUR

Domaine familial depuis 5<sup>e</sup> générations (1868); le Château Coujan est situé dans l'appellation Saint Chinian. En 2008, Florence Guy débute la conversion en bio des 140 ha cultivables du domaine, sur un sol argilo-calcaire. 40 paons séjournent en toute liberté sur le vignoble !

**9,50€**  
75 cl • Soit 12,67€ le litre

**54,15€** le carton de 6  
Soit 12,03€ le litre

## VALLÉE DE LA LOIRE



### AOP Savennières blanc Croix Picot 2016 Château de Chamboureau - 75 cl

**Vin d'exception - CÉPAGES:** 100% Chenin

**DÉGUSTATION:** *Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre.* Robe jaune doré, nez intense aux arômes de fruits blancs, miel, fleur et agrumes confits. Bouche suave et ample avec une fraîcheur remarquable, vin minéral et aérien d'une grande complexité. À déguster entre 10 et 12°C

**ACCORDS:** Rillettes de poissons et confiture de vinaigre balsamique.

**GARDE:** Longue garde

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 13°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** Situé en Anjou, le vignoble du Domaine FL (Fournier-Longchamps) s'étend sur près de 34 ha, sur un terroir qui accueille des vignes depuis le XII<sup>ème</sup> siècle. Il façonne des vins blancs sur les appellations Savennières, Savennières-Roches-aux-Moines, Coteaux du Layon, Quarts de Chaume et Anjou blanc.

**12,40€**  
75 cl • Soit 16,53€ le litre

**70,68€** le carton de 6  
Soit 15,71€ le litre

## BOURGOGNE

**COUP DE CŒUR**

demeter



### AOP Bourgogne Saint Bris 2016 Domaine Bersan - 75 cl

**Vin d'exception - CÉPAGES:** 100% Sauvignon

**DÉGUSTATION:** *Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre.* Robe limpide, nez et bouche fumés aux arômes d'agrumes. Belle longueur. À déguster à 10°C.

**ACCORDS:** Poissons, fromages de chèvre.

**GARDE:** Prêt à boire

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 12,8°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** La famille Bersan est installée à Saint-Bris-le-Vineux. Jean-Louis et Jean-Christophe (père et fils) entretiennent l'héritage en cultivant des vignes anciennes plantées par Louis Bersan, il y a plus de 65 ans. Les 22 ha de vignes sont cultivées en bio depuis la récolte 2009.

**13,25€**  
75 cl • Soit 17,67€ le litre

**75,53€** le carton de 6  
Soit 16,78€ le litre

## SUD-OUEST



VDF moelleux blanc Les Petites Perdrix 2017  
Vignoble Catherine et Guy Cuisset  
Château Grinou - 75 cl

**COUP DE CŒUR**

**Vin de tous les jours - CÉPAGES:** 50% Sauvignon, 50% Sémillon

**DÉGUSTATION:** *Vin blanc moelleux.* Robe jaune aux reflets brillants, arômes floraux et fruités (mangue, pêche, ananas). Bouche volumineuse et aromatique, bel équilibre entre sucrosité et acidité. Longue finale aromatique. À déguster entre 10 et 12°C.

**ACCORDS:** Mets sucrés-salés, desserts fruités, chocolat.

**GARDE:** Prêt à boire

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 11°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>ème</sup> siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

**4,75€**

75 cl • Soit 6,33€ le litre

**27,08€**

le carton de 6  
Soit 6,02€ le litre

## ITALIE (VÉNÉTIE)



DOC Treviso Prosecco Frizzante 2017  
Coopérative Azienda Agricola Giol - 75 cl

**Vin à bulles - CÉPAGES:** 100% Glera

**DÉGUSTATION:** *Vin blanc effervescent.* Robe jaune pâle, arômes de fruits croquants (notes de pomme verte, pêche et acacia). Vin frais et rafraîchissant, parfait pour l'apéritif. À déguster à 9°C.

**ACCORDS:** À l'apéritif, fruits de mer, viandes blanches, desserts. Fromage : Tomme bleue de brebis.

**GARDE:** Prêt à boire

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 11°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** Le domaine Giol s'est transmis de génération en génération depuis 1427. Rachetée par Giovanni Giol en 1919, sa petite-fille Luisa conduit aujourd'hui le domaine spécialisé dans la production de Prosecco et certifié bio depuis 1987.

**7,95€**

75 cl • Soit 10,60€ le litre

**45,32€**

le carton de 6  
Soit 10,07€ le litre



# CHAMPAGNE

demeter

## AOP Champagne extra brut Champagne Couche - 75 cl

Vin à bulles - **CÉPAGES**: 80% Pinot noir, 20% Chardonnay

**DÉGUSTATION**: *Vin blanc effervescent*. Champagne frais et minéral, rondeur apporté par les 80% de Pinot noir. Saveurs de mûres, solaires et profondes, fruits jaunes et blancs cuits. Onctuosité dans la fraîcheur. À déguster à 12°C.

**ACCORDS**: À l'apéritif, fruits de mer.

**GARDE**: Prêt à boire - **DEGRÉ D'ALCOOL**: 12,5°

### À PROPOS DU PRODUCTEUR

Au cœur de la Côte des Bar, le vignoble est réparti sur deux communes de l'Aube : Montgueux et Buxeuil. Vincent Couche y cultive 13 ha de vignes, certifiées en biodynamie depuis 2008.

**23,80€**  
75 cl • Soit 31,73€ le litre

**135,66€** le carton de 6  
Soit 30,15€ le litre

### DÈS PRODUCTEURS INDÉPENDANTS :

Dans sa sélection de vins, Biocoop privilégie les vins issus de producteurs indépendants pour favoriser des produits authentiques et à la forte identité.



## **DES RÉGIONS, DES CÉPAGES**

---

**IL EXISTE PLUS DE  
6000 CÉPAGES À TRAVERS  
LE MONDE.  
EN FRANCE, ON DÉNOMBRE  
UNE CINQUANTAINE DE  
CÉPAGES PRINCIPAUX.  
CES VARIÉTÉS DE VIGNES  
DIFFÈRENT PAR LE GOÛT,  
LA COULEUR ET LA TAILLE  
DES GRAINS DE RAISIN.  
ILS CONTRIBUENT, AVEC LES  
FACTEURS CLIMATIQUES,  
LES SOLS ET LE SAVOIR-FAIRE  
DU VIGNERON, À LA TYPICITÉ  
DU VIN.**

---



Pour vous cette sélection de vins rouges élaborés dans le respect du terroir et de votre palais!

## VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Anjou cabernet franc rouge 2017  
Domaine des Chesnaies - 75 cl

**COUP DE CŒUR**

Vin de partage

**CÉPAGES:** 100% Cabernet Franc

**DÉGUSTATION:** *Vin rouge léger et porté sur le fruit.* Robe rouge cerise, nez très expressif aux notes de fruits rouges mûrs. Bouche gourmande et fruitée. À déguster entre 16 et 18°C.

**ACCORDS:** Risottos, bœuf bourguignon, sauté de veau.

**GARDE:** Prêt à boire

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 13°

### À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine des Chesnaies est situé au cœur de l'Anjou noir, dans le berceau du Chenin et du Grolleau. Les 20 ha de vignes sont cultivées sur des terres de schiste noir. Repris en 2014 par deux jeunes vignerons œnologues, il a été rebaptisé « Le Fief noir » en 2017.

**7,80€**

75 cl • Soit 10,40€ le litre

**44,46€**

le carton de 6.  
Soit 9,88€ le litre

### DES PRODUCTEURS INDÉPENDANTS :

Dans sa sélection de vins, Biocoop privilégie les vins issus de producteurs indépendants pour favoriser des produits authentiques et à la forte identité.

# VALLÉE DE LA LOIRE



## AOP Chinon rouge 2017 Domaine Fabrice Gasnier - 75 cl

**Vin de partage - CÉPAGES:** 100% Cabernet Franc

**DÉGUSTATION:** *Vin rouge léger et porté sur le fruit.* Robe brillante et violacée, nez fin et gourmand aux notes fruitées et tendres. Vin fruité, souple, frais et gourmand. À déguster à 18°C.

**ACCORDS:** Entrées, poissons, charcuteries, viandes blanches. Fromage : Pavé de brebis.

**GARDE:** Moyenne garde

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 12,5°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** Propriété familiale depuis 4 générations, ce domaine d'une trentaine d'ha est situé sur la commune de Cravant-les-Côteaux. Fabrice et Sandrine Gasnier cultivent les vignes en bio et en biodynamie depuis la récolte de 2008 (certification Ecocert et Demeter).

9,15€

75 cl • Soit 12,20€ le litre

52,16€

le carton de 6

Soit 11,59€ le litre

# SUD-OUEST



## VDF rouge Les Petites Perdrix 2015 Vignoble Catherine et Guy Cuisset Château Grinou - 75 cl

**Vin de tous les jours - CÉPAGES:** 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

**DÉGUSTATION:** *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rouge rubis aux reflets violets, nez très fruité aux accents de fruits rouges (framboise, fraise, cassis). Bel équilibre en bouche et finale rafraîchissante. À déguster à 18°C.

**ACCORDS:** Salades, grillades, pâtes, mets sucrés-salés, desserts au chocolat. Fromage : Sainte Maure cendrée.

**GARDE:** Prêt à boire - **DEGRÉ D'ALCOOL:** 12,5°

### À PROPOS DU PRODUCTEUR

Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>ème</sup> siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

4,50€

75 cl • Soit 6€ le litre

25,65€

le carton de 6

Soit 5,70€ le litre

# LANGUEDOC ROUSSILLON

## IGP Gard rouge Saint Cirice 2017 Château Saint Cyrgues - 75 cl



**Vin de tous les jours - CÉPAGES:** 40% Syrah, 40% Grenache, 20% Merlot

**DÉGUSTATION:** *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rouge rubis profond, nez aux arômes de confiture de fraises ou cerises, de poivre. Bouche très souple, fruitée et expressive. À déguster à 17°C.

**ACCORDS:** À l'apéritif, grillades.

**GARDE:** Prêt à boire

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 13,5°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** Situé près de Nîmes, à Saint-Gilles, le vignoble méridional de Château Saint Cyrgues est exploité par Jean-Pierre et Loïc Ferraud. Ce lieu est chargé d'histoire car situé sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle.

**4,55€**

75 cl • Soit 6,07€ le litre

**25,94€**

le carton de 6  
Soit 5,76€ le litre

# LANGUEDOC ROUSSILLON



## AOP Terrasses du Larzac rouge 2015 Domaine de Malavieille - 75 cl



**Vin de partage - CÉPAGES:** 30% Grenache, 60% Syrah, 10% Carignan

**DÉGUSTATION:** *Vin rouge charnu et aromatique.* Nez aux arômes de fruits rouges, Bouche équilibrée avec une combinaison harmonieuse de tanins et de souplesse. Finale révélant l'épice. À déguster à 18°C.

**ACCORDS:** Viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers, charcuteries.

**GARDE:** Moyenne garde

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 13,5°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** Mireille et André Bertrand exploitent 70 ha de vignes situées sur les AOP Terrasses du Larzac, Saint Saturnin et Montpeyroux. Ce domaine familial est conduit en bio depuis 15 ans et en biodynamie depuis 2006.

**7€**

75 cl • Soit 9,33€ le litre

**39,90€**

le carton de 6  
Soit 8,87€ le litre



# VALLÉE DU RHÔNE



## AOC Ventoux rouge 2017 Domaine des Garances - 75 cl

**Vin de tous les jours - CÉPAGES:** 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Carignan

**DÉGUSTATION:** *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rouge rubis soutenue, fruits rouges mûrs et rondeur en bouche. Vin gourmand et facile d'approche. À déguster à 17°C.

**ACCORDS:** À l'apéritif, charcuteries.

**GARDE:** Prêt à boire

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 14,5°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** Situé à Suzette, au cœur des Dentelles de Montmirail, ce domaine est dans la famille Brès depuis 1640. En 2002, Pierre et Sébastien Brès décident de construire une cave afin de vinifier leur récolte : le Domaine des Garances est né !

**5,80€**

75 cl • Soit 7,73€ le litre

**33,06€**

le carton de 6  
Soit 7,35€ le litre

# VALLÉE DU RHÔNE



## AOC Côtes du Luberon rouge 2014 Château les Eydins - 75 cl

**Vin de partage - CÉPAGES:** 65% Syrah, 25% Grenache, 10% Carignan

**DÉGUSTATION:** *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rubis aux reflets pourpres, nez expressif de fruits cuits, d'épices et de notes grillées. Palais gourmand avec des tanins fins, de la minéralité et du fruit. À déguster à 16°C.

**ACCORDS:** Grillades, charcuteries.

**GARDE:** Moyenne garde

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 13,5°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** Viticulteurs depuis 4 générations, Serge Seignan commence son activité avec son père en 1993 et reprend l'exploitation en 1999. Il aménage ses bâtiments et vinifie sa propre production à partir de 2002. Le Château Les Eydins est un domaine de 20 ha certifié bio depuis 2000.

**7,15€**

75 cl • Soit 9,53€ le litre

**40,76€**

le carton de 6  
Soit 9,06€ le litre

# VALLÉE DU RHÔNE



## AOC Beaumes de Venise rouge 2017 Domaine des Garances - 75 cl

**Vin de partage - CÉPAGES:** 65% Grenache, 35% Syrah

**DÉGUSTATION:** *Vin rouge ample, puissant et corsé.* Robe rouge sombre, nez aux arômes de fruits rouges et noirs avec des touches épicées. En bouche, cuvée corsée avec des tanins soyeux. Onctueuse finale réglissée. À déguster entre 16 et 17°C.

**ACCORDS:** Viandes rouges grillées.

**GARDE:** Prêt à boire

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 14,5°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** Situé à Suzette, au cœur des Dentelles de Montmirail, ce domaine est dans la famille Brès depuis 1640. En 2002, Pierre et Sébastien Brès décident de construire une cave afin de vinifier leur récolte : le Domaine des Garances est né !

**8,80€**  
75 cl • Soit 11,73€ le litre

**50,16€** le carton de 6  
Soit 11,15€ le litre

# BORDEAUX



## AOP Côtes de Bourg rouge 2016 Château Fougas - 75 cl

**Vin de partage - CÉPAGES:** 60% Merlot, 40% Cabernet

**DÉGUSTATION:** *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe grenat, nez franc. Vin élégant tenu par un merlot d'une grande finesse, tanins légers et fins, style raffiné. À déguster à 18°C.

**ACCORDS:** Viandes rouges, gibiers.

**GARDE:** Longue garde - **DEGRÉ D'ALCOOL:** 12,5°

### À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'implantation du vignoble remonte au XVIII<sup>ème</sup> siècle. La propriété familiale a été acquise en 1976. Jean-Yves et Michèle Béchet, propriétaires du Château Fougas, pratiquent l'agriculture biologique depuis 2007 et la biodynamie depuis 2009 (certification Demeter).

**9,30€**  
75 cl • Soit 12,40€ le litre

**53,01€** le carton de 6  
Soit 11,78€ le litre



## BORDEAUX



### AOP Bordeaux rouge Malbec 2016 Château Grenet - 75 cl

**Vin de partage - CÉPAGES:** 100% Malbec

**DÉGUSTATION:** *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rouge soutenu et profond, nez expressif de fruits bien mûrs avec une pointe poivrée. Attaque pleine et complexe, belle rondeur et longueur sur les épices. À déguster à 18°C.

**ACCORDS:** Chili végétarien, côte de bœuf, agneau.

**GARDE:** Moyenne garde

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 14°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** Les domaines de Sylvain et Christophe sont situés dans l'Entre-deux-mers, sur des terres argilo-calcaires. Le domaine de Christophe est converti en bio depuis 2011 et celui de Sylvain en cours de conversion.

**6,95€**

75 cl • Soit 9,27€ le litre

**39,62€**

le carton de 6  
Soit 8,80€ le litre



## SUD-OUEST

### AOP Côtes du Marmandais rouge 2014 Clos Cavenac - 75 cl

**Vin de partage - CÉPAGES:** 15% Abouriou, 25% Cabernet franc, 17% Malbec, 35% Merlot, 5% Fer Servadou, 3% Syrah

**DÉGUSTATION:** *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe grenat sombre, nez puissant et fruité. Tanins présents mais ronds. À déguster à 17°C.

**ACCORDS:** Viandes grillées, plats en sauce.

**GARDE:** Longue garde

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 13,5°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** Emmanuelle Piovesan et Thierry Heydon reprennent le vignoble familial d'Emmanuelle en 2003 et créent un chai. Ils fondent ainsi le Clos Cavenac afin d'exprimer pleinement leur passion. Ce vignoble de 12 ha conduit en bio depuis 2009, est situé sur la commune de Lagupie.

**6,70€**

75 cl • Soit 8,93€ le litre

**38,19€**

le carton de 6  
Soit 8,49€ le litre

# SUD-OUEST

AOP Madiran rouge 2015

Domaine Labranche Laffont - 75 cl



**Vin de partage - CÉPAGES:** 70% Tannat, 20% Cabernet franc, 10% Cabernet sauvignon

**DÉGUSTATION:** *Vin rouge ample, puissant et corsé.* Robe rouge soutenue et brillante, nez complexe aux arômes de fruits (mûres, cerises) et d'épices, nuances mentholées. Bouche ample et agréable, tanins tout en rondeur. À déguster à 16°C.

**ACCORDS:** Tapas, charcuteries, fromages, plats épicés, cuisine orientale, canard à l'orange.

**GARDE:** Moyenne garde

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 14°

**À PROPOS DU PRODUCTEUR:** Christine Dupuy reprend ce domaine familial de 6 ha en 1993, à sa sortie de l'école d'oenologie. Elle est alors la plus jeune viticultrice de l'appellation Madiran. Particularité du domaine : une parcelle de vieilles vignes du XIX<sup>ème</sup> siècle, des tannats préphylloxériques.

**7,20€**

75 cl • Soit 9,60€ le litre

**41,04€**

le carton de 6

Soit 9,12€ le litre

## MOINS DE SOUFRE, PLUS DE QUALITÉ

Antioxydant, naturellement présent dans le vin, il est très souvent rajouté pour améliorer la conservation au risque de modifier le goût et de provoquer... des maux de tête !

La réglementation bio impose des taux de soufre inférieurs à la réglementation habituelle. Biocoop va encore en deçà !

Voici les teneurs en sulfites maximales autorisées (en mg/L) par type de vins :

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

Retrouvez dans votre magasin une sélection de fromages SAVOUREUX, en exclusivité pour la Fête des Vins et 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 !**

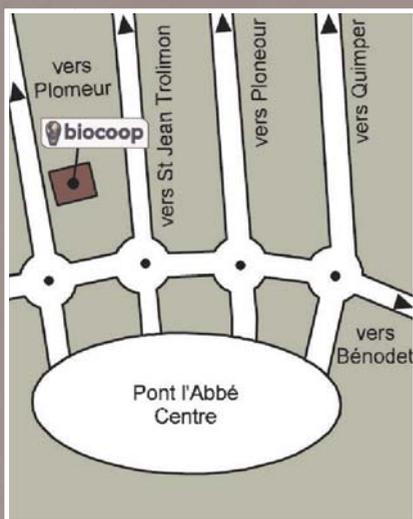


# BIOCOOP GRAINE DE BIO

ROUTE DE PLOMEUR  
29120 PONT-L'ABBÉ  
TÉL. : 02 98 66 16 72

## HORAIRES

Lundi au samedi • 9h30 à 19h en continu



Imprimé avec des encres à bases végétales sur papier 100 % recyclé. Biocoop Graine de Bio - Route de Plomeur - 29120 Pont-L'Abbé - RCS 429 433 175  
Graphisme : ICOM 2016-05-4433 - Crédits photos : Nicolas Leser, Christophe Doucet, DR, Thinkstock - Imprimé par Les Hauts de Vllaine.

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

www.mangerbouger.fr • Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

