

**Biocoop Saison Bio**

**vous invite  
à découvrir**



**ses VINS  
& FROMAGES !**

**Du 05/09 au 05/10 pour les vins  
Du 16/09 au 05/10 pour les fromages**



**PREMIER RÉSEAU DE MAGASINS BIO EN FRANCE**





Photo non contractuelle

**LANGUEDOC ROUSSILLON**  
IGP Côtes Thongue Lo Bartas blk 12.5°  
Bassac SARL

**Millésime 2014**

Nez d'un bel éclat sur des arômes de pamplemousse, la poire et la pêche blanche. Beau volume et de la douceur.

**4,80€**

75cl • Soit 6,40€ le litre



Photo non contractuelle

**SUD-EST - AOP Coteaux Aix**  
Provence blk 13°  
La Cadenière

**Millésime 2014**

Couleur claire avec des belles notes de zestes d'agrumes et minérales. Bouche vive et aromatique de pamplemousse.

**6,50€**

50cl • Soit 8,67€ le litre



Photo non contractuelle

**ALSACE-LORRAINE**  
AOP Alsace riesling Tradition blk 12°  
Stentz André

**Millésime 2013**

Riesling très fruité, avec de belles notes iodées pour un vin très aromatique. Bouche ronde avec des notes muscatées et une belle tension finale.

**8,50€**

75cl • Soit 11,33€ le litre

Nature et Progrès

**OFFRE GLOBALE VALABLE SUR TOUTE LA SÉLECTION**  
3 bouteilles = - 5%  
6 bouteilles = - 10 %  
(panachage possible).



Photo non contractuelle

**LANGUEDOC-ROUSSILLON**  
IGP Côtes Thongue Lo Bartas rosé 13.5°  
Bassac SARL

**Millésime 2014**

Robe limpide avec un nez à l'éclat sur la framboise et la groseille. Belle fraîcheur, vin charmant.

**4,75€**

75cl • Soit 6,33€ le litre



Photo non contractuelle

**SUD EST**  
AOP Bandol rosé 13.5°  
Les Gres SAS

**Millésime 2014**

Nez frais et gourmand. Bouche ample et puissante sur les fruits rouges et d'eucalyptus. Finale sur le fruit confit avec une belle fraîcheur.

**11,50€**

75cl • Soit 15,33€ le litre





**ITALIE - DOC Reggiano  
Lambrusco rouge 11°  
Vins et Organic Products**

**Millésime 2014**

Couleur rouge rubis foncé avec tendance au violet. Bouquet frais et fruité qui rappelle les fruits des bois et la cerise noire. Bouche intense et sèche. Bonne structure avec une belle harmonie.

**7€**

75cl • Soit 9,33€ le litre

VIN À BULLES



Photo non contractuelle

**LANGUEDOC ROUSSILLON  
IGP Oc Cabernet sauvignon rouge 13°  
Les Terrelles**

**Millésime 2013 puis 2014**

Couleur rouge foncée avec des reflets tuilés. Nez caractéristique de poivrons et de fruits noirs (cassis et mûres). Structure tannique présente mais bien ronde.

**3,85€**

75cl • Soit 5,13€ le litre



Photo non contractuelle

**SUD OUEST - AOP Côtes du  
Marmandais rouge 12.5°  
Clos Cavenac**

**Millésime 2014**

Vin d'une belle vivacité.

**5,50€**

75cl • Soit 7,33€ le litre

**OFFRE GLOBALE VALABLE SUR  
TOUTE LA SÉLECTION**  
3 bouteilles = - 5%  
6 bouteilles = - 10 %  
(panachage possible).



Photo non contractuelle

**VALLÉE DU RHÔNE  
AOP Côtes du Rhône rouge 13°  
Domaine Le Garrigon**

**Millésime 2014**

Couleur rouge pourpre aux arômes de cassis et violette. Bouche soyeuse avec une belle matière : puissance et tanin.

**5,50€**

75cl • Soit 7,33€ le litre



Photo non contractuelle

**ITALIE - DOC Montepulciano  
Abruzzo rouge 13°  
Vins et Organic Products**

**Millésime 2013**

Couleur rouge rubis foncée aux notes de fruits rouges et d'épices. Bouche fraîche, souple et ronde.

**6,50€**

75cl • Soit 8,67€ le litre





Photo non contractuelle

**BORDELAIS**  
**AOP Bordeaux rouge 12°**  
**Château Côtes des Caris**

**Millésime 2014**

Robe pourpre et brillante avec un nez présentant un bouquet d'arômes de fruits rouges. Souplesse des tanins et belle rondeur pour ce vin.

**5,85€**

75cl • Soit 7,80€ le litre



Photo non contractuelle

**SUD EST - AOP Coteaux Aix**  
**Provence rouge 14°**  
**La Cadenière Earl**

**Millésime 2014**

Couleur d'un rouge intense avec des reflets violacés aux notes de petits fruits rouges gourmands. Un vin bien travaillé puissant et équilibré.

**6,50€**

75cl • Soit 8,67€ le litre



Photo non contractuelle

**SUD OUEST**  
**AOP Buzet rouge 12.5°**  
**Domaine de Michelet**

**Millésime 2013**

Couleur rouge rubis au nez expressif, frais et fruité avec des tanins bien travaillés. Un bel équilibre avec une bouche sur les fruits rouges acidulés.

**6,65€**

75cl • Soit 8,87€ le litre

**OFFRE GLOBALE VALABLE SUR  
TOUTE LA SÉLECTION**  
**3 bouteilles = - 5%**  
**6 bouteilles = - 10 %**  
(panachage possible).



Photo non contractuelle

**LANGUEDOC ROUSSILLON**  
**IGP Côtes de thongue rouge 14°**  
**Bassac SARL**

**Millésime 2014**

Un Côtes de thongue au nez charmant de fruits rouges et délicats. Arômes tendres de fruits cuits et d'amande grillée.

**6,85€**

75cl • Soit 9,13€ le litre



Photo non contractuelle

**VALLÉE DU RHÔNE**  
**AOP Ventoux rouge 13°**  
**Domaine Grange de Louiset**

**Millésime 2014**

Ventoux d'une jolie robe rouge cerise. Nez très expressif produisant un bouquet d'épices et de fruits rouges.

**7,50€**

75cl • Soit 10€ le litre

**Nature et  
Progrès**





Photo non contractuelle

**BORDELAIS - AOP Bordeaux  
supérieur rouge 13,5°  
Domaine Emilie Grelier**

**Millésime 2012**

Vin rouge rubis aromatique et gourmand. Attaque droite, franche et complexe pour ce vin aux arômes épicés et fleuris.

**9,50€**

75cl • Soit 12,67€ le litre



Photo non contractuelle

**JURA SAVOIE  
AOP Vin de Savoie rouge 11.5°  
Quenard Claude et Fils EARL**

**Millésime 2012**

Vin de Savoie d'un joli rouge peu foncé aux saveurs de groseilles et de framboises. Un vin frais bien équilibré avec une faible teneur en alcool (11,5%).

**8,50€**

75cl • Soit 11,33€ le litre



Photo non contractuelle

**BOURGONE - AOP Bourgogne  
Pinot Noir rouge 12.7°  
Domaine Chapelle et Fils**

**Millésime 2013**

Vin brillant au nez de petits fruits rouges et noirs bien mûrs et acidulés. La bouche est souple et ronde.

**11,50€**

75cl • Soit 15,33€ le litre

**OFFRE GLOBALE VALABLE SUR  
TOUTE LA SÉLECTION**  
3 bouteilles = - 5%  
6 bouteilles = - 10 %  
(panachage possible).



Photo non contractuelle

**BOURGONE - AOP Bourgogne  
Côte Beaune rouge 12°  
Domaine Didier Montchovet**

**Millésime 2014**

Arômes de fruits rouges délicats, finesse des tanins.

**14,95€**

75cl • Soit 19,93€ le litre



Photo non contractuelle

**VALLÉE DU RHÔNE - AOP  
Châteauneuf du Pape rouge 15°  
Dan&Fred Coulon**

**Millésime 2012**

Un Châteauneuf du Pape charnu avec un style alliant fruité, minéralité avec des notes de fruits rouges et d'épices. Un vin puissant et expressif.

**24,85€**

75cl • Soit 33,13€ le litre



Photo non contractuelle

**BORDELAIS  
AOP Margaux rouge 13°  
Gallen Château Meyre SAS**

**Millésime 2012**

Couleur rubis d'une belle intensité. Très belle équilibre, vin fruité avec une belle fraîcheur et des tanins soyeux et souples. Belle complexité aromatique tout en finesse.

**28€**

75cl • Soit 37,33€ le litre

## DU 16 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2015

### LAIT DE BREBIS

#### Tommette de brebis



27,40 € /kg

**34% MG**

**Au lait thermisé,  
affinage 13 semaines.**

- Produit par la Fromagerie Arradoy, les Bergers de St-Michel dans les Pyrénées-Atlantiques.
- Petite tomme au goût très parfumé, et à la texture souple.

### LAIT DE CHÈVRE

#### Pélardon AOP



1,95 € pièce

**22% MG**

**Au lait cru,  
affinage 11 jours.**

- Produit par la Fromagerie des Cevennes, en Lorèze.
- Petit palet de chèvre moulu à la louche, très crémeux, très parfumé. AOP.

### LAIT DE CHÈVRE

#### Tomme de chèvre



29,95 € /kg

**33% MG**

**Au lait pasteurisé,  
affinage 6 semaines.**

- Produit par la Fromagerie La Lemance dans le Lot et Garonne.
- Un fromage très doux, une texture souple.

### LAIT DE VACHE

#### Meule de Savoie



16 € /kg

**30% MG**

**Au lait cru, affinage  
4 mois minimum.**

- Produit par la Cooperative Laitière de Yenne en Savoie.
- Pâte fine et fondante.
- Goût fruité.

### LAIT DE VACHE

#### Fourme d'Ambert AOP



14,95 € /kg

**Au lait pasteurisé,  
affinage 4 semaines.**

- Produit par la Laiterie Laqueuille dans le Puy de Dome.
- Fromage AOP à pâte persillée aux saveurs fines et parfumées. Une texture souple, très onctueuse, non friable.



## DU 16 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2015

### LAIT DE VACHE

#### Saint-Paulin



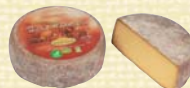
14,65 € /kg

**22% MG**  
**Au lait pasteurisé,**  
**affinage 2 mois.**

- Produit par Union Laitière de la Venise Verte en Vendée.
- Fromage à pâte pressée non cuite, souple.
- Goût très parfumé, idéal à l'apéritif ou en salade.

### LAIT DE VACHE

#### Tomme d'Anjou



15,90 € /kg

**25% MG**  
**Au lait pasteurisé,**  
**affinage 2 mois.**

- Produit par la Maison Gaborit en Maine et Loire.
- Fromage au lait de vache Jersiaise.
- Une tomme moelleuse et crémeuse.

## L'AOP : UNE GARANTIE D'ORIGINE ET DE TYPICITÉ

Dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité, l'**Appellation d'Origine Protégée** (anciennement AOC) permet de désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement au terroir et à des règles de fabrication bien précises.

Un fromage AOP est donc fabriqué selon un savoir-faire souvent ancien, repris dans un cahier des charges. Il est élaboré dans un périmètre délimité, avec du lait provenant de troupeaux de cette même zone.

## UN FROMAGE EST SOIT...

- **Au lait cru** : le lait n'est pas chauffé au-delà de 40°C pour conserver les ferments naturels du lait.
- **Au lait thermisé** : le lait est chauffé à 65°C environ.
- **Au lait pasteurisé** : le lait est chauffé à 72-75°C puis refroidi.

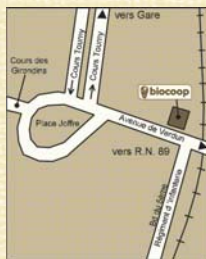
## POUR REUSSIR VOTRE CAVE...

### Les règles de base

- **La conservation** : pour éviter le dessèchement du bouchon, les bouteilles doivent rester couchées. Les spiritueux (plus de 20 % d'alcool) seront placés debout afin d'éviter que l'alcool ne rongé le bouchon.
- **La lumière** : optez pour un lieu clos et sombre car la lumière altère le goût du vin. Evitez les néons !
- **L'humidité** : un minimum de 70 % est recommandé. Si le local est trop sec, les bouchons se rétractent et le vin s'oxyde.

- **La température** : ni trop chaude, ni trop froide ! L'idéal étant entre 10 et 16°. Les variations de température sont acceptables si elles se font lentement et ne dépassent pas 10° (8° en hiver – 18° en été).
- **Les odeurs et les vibrations** : à éviter absolument. Les vibrations accélèrent le vieillissement du vin et les fortes odeurs peuvent être transmises au vin à travers le bouchon.

**N'oubliez pas qu'un vin biologique ne contient généralement pas ou peu de soufre ajouté. Il est donc plus fragile et doit être manipulé avec précautions !**



**BIOCOOP SAISON BIO**  
**39 avenue de Verdun**  
**33500 LIBOURNE**  
**Tel : 05 57 51 17 67**  
**Mail : saisonbio wanadoo.fr**

**LUNDI** • 15h à 19h30  
**MARDI AU JEUDI** • 10h à 13h et 15h à 19h30  
 **VENDREDI** • 10h à 19h30  
**SAMEDI** • 10h à 13h et 15h à 19h30

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. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION