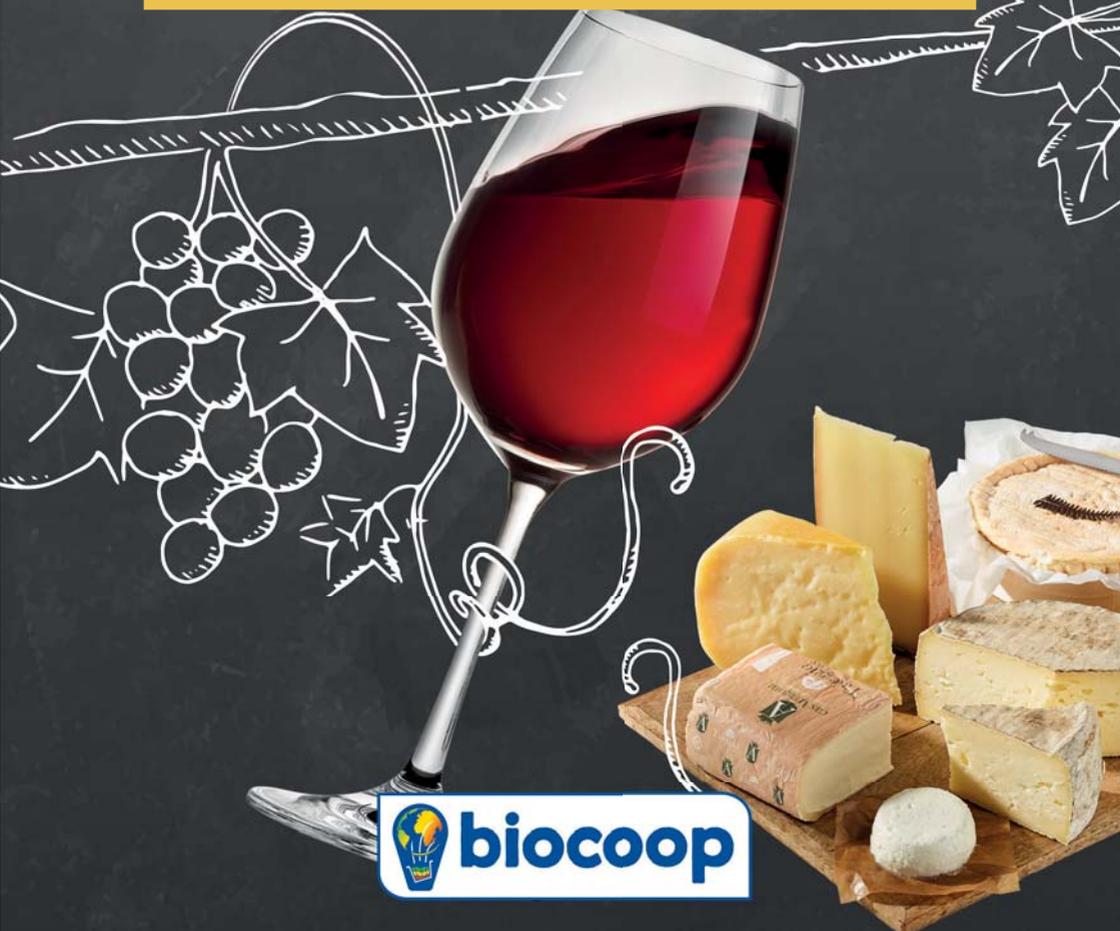


BIOCOOP MAYENNE BIO SOLEIL VOUS INVITE

à

DÉCOUVRIR SES VINS
ET SES FROMAGES

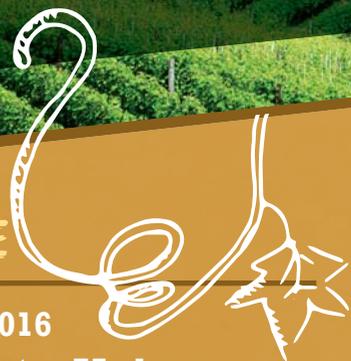
DU 11 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2017



VOUS ALLEZ ÊTRE SÉDUITS
PAR NOS VINS BLANCS ET L'ÉTENDUE DE
LEUR PALETTE AROMATIQUE!

COUP DE CŒUR

VIN DE FRANCE



VDF Chardonnay blanc 2016
Maison des Terroirs Vivants - 75 cl



CÉPAGES :

100% Chardonnay

DÉGUSTATION :

Vin blanc frais et fruité. Robe jaune pâle. Nez aux arômes d'ananas et de mangue. Chardonnay frais, fruité et aromatique.

À déguster à 8-10°C.

ACCORDS :

Apéritif, quiches, coquillages et sushis.

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : La Maison des Terroirs Vivants est spécialisée dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 30 ans. 100% des vins sont certifiés bio par Ecocert et sont issus des principaux vignobles du sud de la France.

4,49€

75 cl • Soit 5,99€ le litre

24,25€

le carton de 6.
Soit 5,39€ 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.

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

VAL DE LOIRE

AOP Anjou blanc 2016

Le Fief Noir - Domaine des Chesnaies - 75 cl

CÉPAGES : 100% Chenin

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Robe jaune pâle avec des reflets verts. Nez frais et fruité avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Arômes d'ananas et de zeste de clémentine en finale, soulignés par une pointe citronnée. À déguster à 12°C.

ACCORDS : Apéritif, poissons grillés, cuisine exotique.

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Domaine situé au cœur de l'Anjou, dans le berceau du Chenin et du Grolleau, le Fief Noir comprend 21 ha de vignes exploitées sans pesticides ni herbicides depuis plus de 10 ans. Les vins sont certifiés bio depuis 2015.



9,99€

75 cl • Soit 13,32€ le litre

53,95€ le carton de 6

Soit 11,99€ le litre



VIN DE FRANCE

COUP DE CŒUR

VDF Sauvignon blanc 2016

Domaine de Montcy - 75 cl

CÉPAGES : 100% Sauvignon

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Robe jaune pâle, nez fruité typique du sauvignon. Bouche vive et fraîche. À déguster à 5°C.

ACCORDS : Apéritif, poissons.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 12°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : 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.

9,75€

75 cl • Soit 13€ le litre

52,65€ le carton de 6

Soit 11,70€ le litre



VAL DE LOIRE



AOP Sancerre blanc 2015 - Cuvée Les Grous Domaine Fouassier - 75 cl

CÉPAGES : 100% Sauvignon

DÉGUSTATION : Vin blanc ample, rond avec un bel équilibre. Robe jaune dorée, nez aux arômes de pomme mûre, touche citronnée et de pierre chaude. Bouche ronde et finale calcaire. À déguster à 10-12°C.

ACCORDS : Crustacés et poissons, salade.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine de Fouassier, converti en bio et conduit en biodynamie depuis le début des années 2000, appartient à la famille de Paul et Benoît depuis 10 générations. Chaque parcelle est vendangée et vinifiée indépendamment pour exprimer son terroir.

14,95€
75 cl • Soit 19,93€ le litre

80,73€ le carton de 6
Soit 17,94€ le litre

BOURGOGNE

COUP DE CŒUR

AOP Viré Clessé Harmonie Domaine de la Verpaille - 75 cl

CÉPAGES : 100% Chardonnay

DÉGUSTATION : Vin blanc ample, rond avec un bel équilibre. Robe jaune paille, nez complexe et délicat. Bouche très veloutée avec des notes de miel, de fruits blancs et d'agrumes, minéralité en finale. À déguster à 12°C.

ACCORDS : Veau ou volaille, écrevisse, brioche périgourdine.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Baptiste et Estelle Philippe sont la 5^{ème} génération à la tête de ce domaine familial, situé au cœur du Cru Viré-Clessé (dans le Maconnais au sud de la Bourgogne). Ce domaine de 20 ha est certifié bio depuis 2006.

13,15€
75 cl • Soit 17,53€ le litre

71,01€ le carton de 6
Soit 15,78€ le litre





CHAMPAGNE

AOP Champagne extra brut Champagne Vincent Couche - 75 cl

MÉDAILLE
D'ARGENT AU
CHALLENGE
MILLÉSIMÉ
BIO

demeter

CÉPAGES : 80% Pinot noir, 20 % Chardonnay.

DÉGUSTATION : Vin blanc effervescent. Saveurs de mûre, solaires et profondes. Fruits jaunes et blancs cuits, onctuosité dans la fraîcheur. À déguster à 10°C.

ACCORDS : Apéritif, poissons, crustacés.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Au cœur de la côte des Bar, Vincent Couche cultive 13 ha de vignes en biodynamie (certification Demeter depuis 2008). Le vignoble est réparti entre Montgueux (3 ha de Chardonnay) et Buxeuil (10 ha de Pinot noir - commune du Kimméridgien).

21,50€

75 cl • Soit 28,67€ le litre

116,10€

le carton de 6
Soit 25,80€ le litre

RHÔNE

AOP Clairette de Die Domaine Achard Vincent - 75 cl

demeter

CÉPAGES : 100% Muscat

DÉGUSTATION : Vin blanc effervescent. Teinte or claire à reflets argentés. Nez fin et aromatique, vives saveurs de Muscat. Bouche complexe et équilibrée. À déguster à 6-8°C.

ACCORDS : Apéritif ou dessert.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 7°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Pionnier de l'agriculture biologique depuis 3 générations et certifié Demeter depuis 2005, le domaine familial Achard Vincent compte 11ha. Il se situe entre le Vercors et la Provence.

9,99€

75 cl • Soit 13,32€ le litre

53,95€

le carton de 6
Soit 11,99€ le litre





DES RÉGIONS, DES CÉPAGES

IL EXISTE PLUS DE 6 000
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!

GUIDE DES
VINS BETTANE
+
DESSEALVE
2017



JURA SAVOIE

AOP Savoie Arbin Mondeuse rouge 2015 Domaine Genoux - Château de Merande - 75 cl



CÉPAGES : 100% Mondeuse

DÉGUSTATION : Vin rouge léger, porté sur le fruit. Robe brillante et violine, nez avec un bouquet complexe de violette, de pivoine et d'iris. Bouche savoureuse et racée avec des tanins fins et soyeux. À déguster à 18°C.

ACCORDS : Charcuterie, viandes mijotées, viandes rouges (pièces de bœuf).

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 12°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine est situé dans la Combe de Savoie, à Arbin. Les 12 ha de vignes (dont 7 ha de Mondeuse et 2 ha de Roussanne) sont les plus hautes de Savoie. La vinification est naturelle, sans ajouts de soufre, levures ou sucre.

13,99€

75 cl • Soit 18,65€ le litre

75,55€

le carton de 6.
Soit 16,79€ 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.

BORDEAUX



AOP Blaye Côte Bordeaux rouge Château Les Vieux Moulins - 75 cl

CÉPAGES : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

DÉGUSTATION : Vin rouge léger et porté sur le fruit. Robe brillante, violine, nez expressif de fruits noirs mûrs. Bouche concentrée et souple à la fois. À déguster à 15°C (carafage conseillé 1h).

ACCORDS : Apéritif, tapas, fromage, charcuterie, viande grillée.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine, dans la famille depuis 4 générations, a été repris en 2010 par Damien Lorteau. Les 20 ha de vignes sont certifiées bio par Ecocert depuis 2013 (appellation Blaye côtes de Bordeaux).

7,65€

75 cl • Soit 10,20€ le litre

41,31€

le carton de 6
Soit 9,18€ le litre

BORDEAUX

AOP Bordeaux rouge 2016 Château Grenet - 75 cl

MÉDAILLE D'OR
AU CONCOURS
GENERAL
AGRICOLE
2016

MÉDAILLE
D'ARGENT AU
CHALLENGE
MILLESIÈME
BIO

CÉPAGES : 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Couleur profonde, nez aux notes de fruits noirs (cassis, mûre). Bouche souple et aromatique avec une touche poivrée et des tanins veloutés. À déguster à 18°C.

ACCORDS : Apéritif, tapas, viandes rouges ou rosées (bœuf, canard), fromages à pâte molle.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

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.



7,35€

75 cl • Soit 9,80€ le litre

39,69€

le carton de 6
Soit 8,82€ le litre

BORDEAUX

COUP DE CŒUR



AOP Bordeaux rouge 2016 Château Grenet - 75 cl



CÉPAGES: 100% Merlot

DÉGUSTATION: Vin rouge charnu et aromatique. Couleur soutenue, nez complexe et gourmand aux notes de fruits frais, fruits à l'eau de vie et noix de coco. Attaque ronde, structure équilibrée et longueur en bouche.

À déguster à 18°C.

ACCORDS: Mets variés.

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.

8,90€

75 cl • Soit 11,87€ le litre

48,06€

le carton de 6
Soit 10,68€ le litre

VIN DE FRANCE

COUP DE CŒUR

VDF Les Petites Perdrix Rouge 2015 - 75 cl Vignoble Guy Cuisset - Château Grimou

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, cassis, fraise). Bel équilibre, finale rafraîchissante. À déguster à 18°C.

ACCORDS: Grillades, pâtes, salades, mets sucrés/salés, desserts au chocolat.

GARDE: Moyenne garde

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^{ème} 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

25,65€

le carton de 6
Soit 5,70€ le litre



SUD-OUEST



AOP Bergerac rouge 2016 Domaine de l'Ancienne Cure - 75 cl

CÉPAGES : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Robe couleur rubis, nez de cerise, de cassis et de fraise. Attaque ronde et intense relayée par une saveur tannique fondue. À déguster entre 13 et 16°C.

ACCORDS : Viandes rouges, gibiers, fromages.

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Christian Roche, vigneron indépendant depuis 1989, est la cinquième génération à cultiver la vigne. L'ensemble de la propriété est certifié AB depuis 2009.

7,99€
75 cl • Soit 10,65€ le litre

43,15€ le carton de 6
Soit 9,59€ le litre

SUD-OUEST

AOP Gaillac rouge 2015 Domaine Rotier - 75 cl

CÉPAGES : 25% Braucon, 40% Duras, 20% Syrah, 15% Prunelart

DÉGUSTATION : Vin rouge ample puissant et corsé. Robe d'une couleur pourpre sombre, arômes de fruits rouges et noirs avec des notes réglissées et poivrées. Bouche ronde et fruitée avec une pointe de fraîcheur et des tanins fermes sans être agressifs. À déguster à 16°C.

ACCORDS : Viandes rouges, grillades, magret, cassoulet.

GARDE : Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Alain Rotier, Francis Marre et leur équipe cultivent en bio ce domaine familial situé au sud de l'AOC Gaillac, sur les sols de graves des terrasses du Tarn. Francis s'occupe de la culture de la vigne et de la gestion et Alain se consacre à l'élaboration et à la commercialisation des vins.

8,25€
75 cl • Soit 11€ le litre

44,55€ le carton de 6
Soit 9,90€ le litre



SUD-OUEST



AOP Cahors rouge 2011

Propriété Isabelle Rey Auriat - 75 cl



MÉDAILLE
D'ARGENT AU
CONCOURS
GÉNÉRAL
AGRICOLE

CÉPAGES: 90% Malbec, 10% Merlot

DÉGUSTATION: Vin rouge ample puissant et corsé. Robe rouge rubis intense, nez complexe de fruits noirs bien mûrs. Bouche ample et complexe avec des tanins fondus et des arômes de fruits cuits, de réglisse et d'épices.

À déguster à 16°C.

ACCORDS: Potée de légumes (haricots noirs, courges, ail...), viandes gouteuses (canard, bœuf ou agneau), gâteau au chocolat.

GARDE: Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Le domaine familial, repris par Isabelle Rey Auriat en 1994, est conduit en bio depuis 2008. Les 14 ha de vignes, principalement plantées en Malbec, sont situées à l'extrême ouest de l'AOC Cahors.

8,50€

75 cl • Soit 11,33€ le litre

45,90€

le carton de 6
Soit 10,20€ le litre

RHÔNE

IGP Coteaux Ardèche rouge 2016

Château de la Selve - 75 cl



CÉPAGES: 40% Cinsault, 40% Grenache, 20% Syrah

DÉGUSTATION: Vin rouge charnu et aromatique. Robe rubis, nez aux arômes intenses de petits fruits rouges, de truffe et note mentholée.

Vin friand et fruité en bouche sur des tanins souples.

À déguster entre 14°C et 17°C.

ACCORDS: Viandes blanches et rouges, charcuterie et barbecue.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Le château de la Selve, datant du XIII^{ème} siècle, est la propriété de Benoît et Florence Chazallon. Le domaine est conduit en bio et en biodynamie afin de laisser s'exprimer les typicités et les caractéristiques des parcelles du vignoble.

7,95€

75 cl • Soit 10,60€ le litre

42,93€

le carton de 6
Soit 9,54€ le litre



RHÔNE MÉRIDIONALES



IGP Vacluse rouge 2016 Domaine Benedetti - 75 cl

CÉPAGES: 100% Merlot

DÉGUSTATION: Vin rouge ample, puissant et corsé.

Vin bien équilibré avec des notes de fruits noirs (mûres, cassis).

À déguster entre 16°C et 18°C.

ACCORDS: Viandes (bœuf, agneau), fromages.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Ce domaine, situé à Châteauneuf-du-Pape, appartient à la famille Benedetti depuis 1930. Un projet de cave "œnotourisme" est en train de voir le jour.

5,15€

75 cl • Soit 6,87€ le litre

27,81€

le carton de 6
Soit 6,18€ le litre

RHÔNE

COUP DE CŒUR

AOP Châteauneuf du Pape rouge 2013 Domaine Benedetti - 75 cl

CÉPAGES: 75% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Cinsault

DÉGUSTATION: Vin rouge ample puissant et corsé. Robe grenat avec des reflets légèrement ocres et dorés, nez expressif et puissant.

Arômes de fruits noirs et de garrigue. Bouche complexe et bien équilibrée.

À déguster entre 16°C et 18°C.

ACCORDS: Gibier, viandes en sauce, fromages affinés.

GARDE: Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 14,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Ce domaine, situé à Châteauneuf-du-Pape, appartient à la famille Benedetti depuis 1930.

Un projet de cave "œnotourisme" est en train de voir le jour.

MÉDAILLE D'OR
AU CONCOURS
DES VIGNERONS
INDÉPENDANTS



23,95€

75 cl • Soit 31,93€ le litre

129,33€

le carton de 6
Soit 28,74€ le litre



LANGUEDOC-ROUSSILLON



IGP Pays OC rouge 2016 Maison des Terroirs Vivants - 75 cl

COUP DE CŒUR

CÉPAGES : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe d'un rouge profond, nez aux arômes de fruits noirs (cerise, pruneau).

Bouche gourmande et ample avec des notes d'amandes grillées et de vanille, tanins fondus. À déguster entre 16°C et 18°C.

ACCORDS : Viandes grillées ou en sauce.

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : La Maison des Terroirs Vivants est spécialisée dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 30 ans. 100% des vins sont certifiés bio par Ecocert et sont issus des principaux vignobles du sud de la France.

4,75€

75 cl • Soit 6,33€ le litre

25,65€

le carton de 6
Soit 5,70€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Côtes Thongue rouge 2015 Domaine Bassac - 75 cl

CÉPAGES : 33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 33% Syrah

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe rouge carmin. Notes de fruits rouges, de poivre, de boisé et de fumé. Bouche souple avec une finale cacaoitée.

ACCORDS : Cochon de lait, grillade de viandes rouges, côtelettes d'agneau.

GARDE : Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : 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.

6,99€

75 cl • Soit 9,32€ le litre

37,75€

le carton de 6
Soit 8,39€ le litre



LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP OC rouge 2016

Domaine Villa Noria - 75 cl



CÉPAGES: 100% Cabernet Sauvignon

DÉGUSTATION: Vin rouge charnu et aromatique. Robe rouge rubis, nez complexe aux notes épicées et fruitées (fruits rouges et vanille). À déguster à 18-20°C.

ACCORDS: Viandes mijotées, grillades, veau.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 14°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Villa Noria est un jeune domaine d'environ 43 ha, situé entre Pézenas et Montagnac. Il est géré depuis 2010 par 4 amis passionnés, qui ont choisi la culture biologique afin de préserver l'écosystème et le paysage.

5,45€

75 cl • Soit 7,27€ le litre

29,43€

le carton de 6
Soit 6,54€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Faugères rouge 2016

Château de la Liquière - 75 cl

CÉPAGES: 50% Grenache, 40% Carignan, 10% Syrah

DÉGUSTATION: Vin rouge ample puissant et corsé. Fruit très présent au nez avec une petite note d'épice. Bouche fruitée accompagnée de croquant et de finesse. Tanins veloutés. À déguster à 16°C.

ACCORDS: Agneau, pigeon, osso bucco.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 14,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Le château de la Liquière couvre une superficie de 64 ha de vignes plantées au milieu de la garrigue. 70 parcelles sont disséminées entre les villages d'Autignac, Caussiniojous, Cabrerolles et Faugères dans l'Hérault.

9,95€

75 cl • Soit 13,27€ le litre

53,73€

le carton de 6
Soit 11,94€ le litre





POUR RÉUSSIR 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 ronge le bouchon.

LA LUMIÈRE

Optez pour un lieu clos et sombre car la lumière altère le goût du vin. Évitez 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 DE DÉGUSTATION

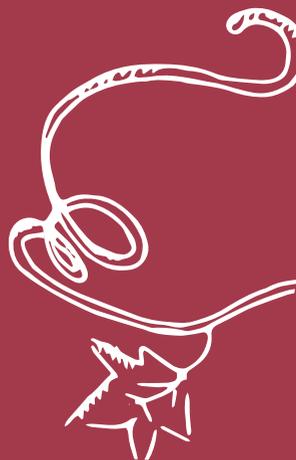
Ni trop chaude, ni trop froide ! L'idéal étant entre 10 et 16°C. Les variations de TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION sont acceptables si elles se font lentement et ne dépassent pas 10° (8° en hiver – 18° en été).

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.

POURQUOI DES LEVURES INDIGÈNES* ?
LES LEVURES EXOGÈNES, AJOUTÉES POUR LA FERMENTATION DU JUS DE RAISIN, REPRÉSENTENT UN RISQUE OGM. BIOCOOP PRIVILÉGIE LES VINS UTILISANT DES LEVURES INDIGÈNES OU CERTIFIÉES BIO, ET DEMANDE AUX PRODUCTEURS DE CONTRÔLER LES AUTRES TYPES DE LEVURES.

** levures naturellement présentes sur le raisin ou dans le chai.*



VOS JOURNÉES DÉGUSTATION!



Venez découvrir notre sélection de vins
à l'occasion de journées dégustation
dans vos 4 magasins Biocoop Mayenne Bio Soleil
le samedi 16 septembre, le samedi 30 septembre
et le samedi 14 octobre, de 11h à 13h30 et de 17h à 19h

MAYENNE BIO SOLEIL LAVAL OUEST

8, RUE BIR-HAKEIM
53000 LAVAL
TEL. : 02.43.66.98.88

LUNDI AU VENDREDI • 9H30 À 19H
SAMEDI • 9H À 19H

MAYENNE BIO SOLEIL MAYENNE

6 BD ANATOLE FRANCE
53100 MAYENNE
TEL. : 02.43.32.14.31

LUNDI AU VENDREDI • 9H30 À 13H
ET 14H30 À 19H
SAMEDI • 9H30 À 19H

MAYENNE BIO SOLEIL LAVAL EST

28, BOULEVARD DE L'INDUSTRIE
53000 LAVAL
TEL. : 02.43.67.92.30

LUNDI AU VENDREDI • 9H30 À 19H
SAMEDI • 9H À 19H

MAYENNE BIO SOLEIL AZÉ

2, RUE DES AILLÈRES
53200 AZÉ
TEL. : 02.43.07.24.03

LUNDI • 14H30 À 19H
MARDI AU VENDREDI • 9H30 À 13H
ET 14H30 À 19H
SAMEDI • 9H30 À 19H

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.

