

BIOCOOP LA GAMBILLE vous invite

À
découvrir ses vins
et ses fromages

du 8 septembre au 20 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

COUP DE CŒUR

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 clair, 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^{ème} siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

4,75€

75 cl • Soit 6,33€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

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.

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.

6,50€
75 cl • Soit 8,67€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Saint Chinian blanc 2017 Château Coujan - 75 cl

COUP DE CŒUR

Vin d'exception - CÉPAGES: 35% Rolle, 35% Grenache, 30% Roussanne

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^e 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 !

10,50€
75 cl • Soit 14€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles



VALLÉE DU RHÔNE



AOC Luberon blanc Prairie 2017 Caves Amédée - 75 cl

Vin de tous les jours - CÉPAGES: Clairette, Vermentino, Grenache blanc

DÉGUSTATION: *Vin blanc frais et fruité.* Robe jaune pâle brillante, nez floral discret, notes de poires william. Bouche équilibrée entre minéralité et touches aromatiques florales. À déguster à 10°C.

ACCORDS: Salades, poissons grillés, viandes blanches. Fromage : Crémeux des Aldudes.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 14,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Amédée Ginies, fondateur des Caves Amédée est à l'origine de l'AOC Luberon. En 2005, le groupement de producteurs développe un partenariat avec le Parc Naturel Régional du Luberon dans une démarche d'agriculture raisonnée. Plusieurs producteurs ont fait le choix de l'agriculture biologique.

5,95€
75 cl • Soit 7,93€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

VALLÉE DU RHÔNE



AOP Côtes du Rhône blanc Domaine Chaume-Arnaud - 75 cl



Vin de partage - CÉPAGES: 45% Marsanne, 45% Roussanne, 10% Viognier

DÉGUSTATION: *Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre.* Nez très expressif de fruits blancs, attaque en bouche aux arômes de fruits exotiques. Finale citronnée à la fraîcheur remarquable.

ACCORDS: Apéritif, rougail de poisson, aïoli.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Valérie Chaume Arnaud s'installe sur le domaine familial en 1987, après des études d'œnologie et de viticulture. Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-calcaires et des plateaux de galets roulés dont l'altitude atteint 400 m. Le vignoble est conduit en bio et en biodynamie depuis 2004 (certification Demeter).

8,49€
75 cl • Soit 11,32€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

COUP DE CŒUR

demeter

ALSACE



AOP Alsace Riesling blanc 2017 Domaine Léon Heitzmann - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 100% Riesling

DÉGUSTATION: *Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre.* Bouquet fin et arômes floraux. Vin vif, frais et très droit en bouche. Belle longueur marquée par la minéralité. À déguster à 8°C.

ACCORDS: Fruits de mer (huîtres, homards, écrevisses, langoustes...), sushis et poissons cuisinés. Fromage : Livarot AOP.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 11,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Située au coeur d'Ammerschwih, en Alsace, la famille Heitzmann travaille sur le domaine depuis 6 générations. Les vignes sont cultivées en bio depuis 2006 et en biodynamie (certification Demeter) depuis 2008.

8,95€

75 cl • Soit 11,93€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

VALLÉE DE LA LOIRE



AOP Anjou Chenin blanc 2017 Le Fief noir - Domaine des Chesnaies - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 100% Chenin

DÉGUSTATION: *Vin blanc frais et fruité.* Robe jaune clair, nez très expressif aux notes fruitées (pomme verte et poire). Bouche ronde, finale intense et longue sur des notes briochées. À déguster à 10°C.

ACCORDS: Apéritif, poissons grillés et en sauce, viandes blanches. Fromage : Bleu de chèvre.

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

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine des Chesnaies est situé au coeur 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.

8,25€

75 cl • Soit 11€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

BOURGOGNE

demeter

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune blanc 2015 Domaine Didier Montchovet - 75 cl



Vin d'exception - CÉPAGES: 100% Chardonnay

DÉGUSTATION: *Vin blanc ample, rond, avec un bel équilibre.* Nez complexe aux notes fruitées, minérales et boisées. Cuvée parfaitement équilibrée aux arômes d'agrumes, fruits blancs, poire, vanille, truffe blanche. Vin racé et complexe. À déguster à 14°C.

ACCORDS: Viandes blanches en sauce, poissons grillés, tartes aux légumes.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Situé près de Pommard dans les Hautes Côtes de Beaune, le domaine de Didier Montchovet est cultivée en bio depuis sa création en 1984. Les 13 ha de vignes sont certifiés Demeter.

17,50€
75 cl • Soit 23,33€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

SUD-OUEST

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



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^{ème} siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

5,15€
75 cl • Soit 6,87€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Coteaux d'Ancenis blanc 2017 Domaine Landron Chartier - 75 cl



Vin de partage - **CÉPAGES**: 100% Pinot gris

DÉGUSTATION: *Vin blanc moelleux*. Vin sec équilibré entre fraîcheur, sucrosité et arômes du cépage. Nez fruité, attaque fraîche et bouche ample, souple.
À déguster à 11°C.

ACCORDS: A l'apéritif, mets sucrés-salés, desserts. Fromage : Salers AOP.

GARDE: Moyenne garde - **DEGRÉ D'ALCOOL**: 11°

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Auparavant vigneron dans le pays nantais, Françoise et Bernard Landron Chartier reprennent ce domaine en 2002. L'arrivée de leur fils Benoît sur le domaine en 2008, marque le passage des 25 ha de vignes en bio.

8,90€
75 cl • Soit 11,87€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

DÉS 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 CINQUANTAINES 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

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.

7,85€

75 cl • Soit 10,47€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

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).

8,99€

75 cl • Soit 11,99€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

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.

4,75€

75 cl • Soit 6,33€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles



LANGUEDOC ROUSSILLON

demeter

IGP Pays d'OC rouge 2016
Domaines Auriol - 75 cl

COUP DE CŒUR

Vin de tous les jours - CÉPAGES: Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah

DÉGUSTATION: *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rouge grenat foncé, nez de fruits rouges et fruits des bois très murs. Fraîcheur et grain velouté en bouche, arômes gourmands de cassis et griottes, finale aux notes d'épices. À déguster entre 16 et 18°C.

ACCORDS: Agneau rôti au miel et romarin.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.

5,75€

75 cl • Soit 7,67€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles



LANGUEDOC ROUSSILLON

demeter

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.

8,30€

75 cl • Soit 11,07€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

VALLÉE DU RHÔNE



IGP Coteaux de l'Ardèche rouge 2016 Château de la Selve - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 40% Cinsault, 40% Grenache, 20% Syrah

DÉGUSTATION: *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rubis soutenu, nez aux arômes intenses de petits fruits rouges, de truffe et de note mentholée. En bouche : vin friand et fruité sur des tanins souples. À déguster entre 14 et 17°C.

ACCORDS: Agneau, poulet, charcuteries, viandes grillées.

GARDE: Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Situé dans la sud de l'Ardèche, le Château de la Selve, datant du XIII^{ème} siècle, était une maison forte aux frontières de l'Empire puis du Royaume de France. Benoît et Florence y ont créé un domaine viticole en 2002, certifié en biodynamie depuis 2010.

7,95€
75 cl • Soit 10,60€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

VALLÉE DU RHÔNE

COUP DE CŒUR



AOP Côtes du Rhône rouge 2016 Domaine des Carabiniers - 75 cl

Vin de partage - CÉPAGES: 50% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre, 15% Cinsault

DÉGUSTATION: *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe pourpre profond, nez aux arômes de violettes et de réglisse. Bouche aux notes de fruits rouges et d'épices, velours de la structure. À déguster entre 18 et 20°C.

ACCORDS: Salades, risottos, viandes grillées, plats relevés.

GARDE: Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL: 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Situé près d'Avignon, le Domaine des Carabiniers est exploité par Magali et Fabien Leperchois. Vignoble familial depuis 1974, les 40 ha de vignes sont cultivées en bio depuis 1997 et en biodynamie depuis 2009 (certification Demeter).

8,75€
75 cl • Soit 11,67€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

VALLÉE DU RHÔNE



AOC Vinsobres rouge 2015 Domaine Chaume-Arnaud - 75 cl



Vin d'exception - CÉPAGES: 50% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault, 15% Mourvèdre

DÉGUSTATION: *Vin rouge ample, puissant et corsé.* Robe très foncée, nez de fruits noirs et poivre frais. Belle longueur en bouche aux notes de cerises noires et d'épices. À déguster à 16°C.

ACCORDS: Mets sucrés-salés, cuisine épicée (tajine).

GARDE: Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL: 14,8°

À PROPOS DU PRODUCTEUR: Valérie Chaume Arnaud s'installe sur le domaine familial en 1987, après des études d'œnologie et de viticulture. Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-calcaires et des plateaux de galets roulés dont l'altitude atteint 400 m. Le vignoble est conduit en bio et en biodynamie depuis 2004 (certification Demeter).

11,95€
75 cl • Soit 15,93€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

BORDEAUX



AOP Bordeaux rouge Malbec 2016 Château Grenet - 75 cl



Vin de partage - CÉPAGES: 100% Malbec

DÉGUSTATION: *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rouge soutenue et profonde, 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

-10% sur le carton
de 6 bouteilles



SUD-OUEST

COUP DE CŒUR

IGP Périgord rouge 2017 Vignoble Catherine et Guy Cuisset - Château Grinou - 75 cl

Médaille
d'argent au
Concours
général
agricole
2018

Vin de partage - CÉPAGES: 100% Merlot

DÉGUSTATION: *Vin rouge charnu et aromatique.* Robe rouge vif intense, nez puissant de fruits rouges (mûres, fraises, cassis), fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche crémeuse aux tanins souples, finale longue et harmonieuse. À déguster entre 16 et 18°C.

ACCORDS: Viandes rouges, volailles, grillades, fromages.

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

A 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, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

6,25€

75 cl • Soit 8,33€ le litre

-10% sur le carton
de 6 bouteilles

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 < 2 g/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



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 rongé 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.*

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 LA GAMBILLE ROBIEN

10 RUE DE ROBIEN
22000 SAINT BRIEUC
TÉL: 02 96 75 12 85

HORAIRES

Lundi au vendredi • 9h30 à 13h et 14h30 à 19h
Samedi • 9h30 à 19h en continu

BIOCOOP LA GAMBILLE PLÉRIN

5 RUE DE LA CROIX LORMEL
22190 PLÉRIN
TÉL : 02 96 58 09 00

HORAIRES

Lundi au jeudi • 10h à 13h et 14h30 à 19h30
Vendredi et samedi • 10h à 19h30 en continu

BIOCOOP LA GAMBILLE TRÉGUEUX

13 IMPASSE LAVOISIER
22950 TRÉGUEUX
TÉL : 02 96 33 48 41

HORAIRES

Lundi au samedi • 10h à 19h
Restaurant : lundi au samedi • 12h à 14h
Coiffeur : lundi au vendredi • 9h à 18h, sauf le jeudi 13h à 18h

BIOCOOP LA GAMBILLE SAINT-BRIEUC

2 RUE MICHELET
22000 SAINT-BRIEUC
TÉL : 02 96 70 00 74

HORAIRES

Lundi, mardi, jeudi, vendredi • 9h30 à 13h30 et 14h30 à 19h
Mercredi • 9h à 13h30 et 14h30 à 19h
Samedi • 9h à 19h en continu



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

