

# **Une sélection toujours plus** variée, engagée et accessible!

Du lundi 12 SEPTEMBRE AU SAMEDI 22 OCTOBRE\*

Cette année encore, nous vous proposons de découvrir la diversité des terroirs et des savoir-faire de vignerons et vigneronnes engagé·es, dont les démarches vont au-delà de la production biologique!

# Aller plus loin que la réglementation bio

Depuis 2012, un vin est certifié bio s'il respecte le règlement bio européen concernant la culture des vignes et la vinification. Le cahier des charges Biocoop dédié est plus exigeant : nous privilégions les vins utilisant des levures indigènes ou certifiées bio et nous encadrons strictement la quantité de sulfites présents dans le vin.

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 effets secondaires désagréables.

Dans nos magasins, vous trouverez des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à deux fois inférieurs à la réglementation européenne ainsi que des vins sans sulfites ajoutés lors de l'élaboration du vin (de la culture de la vigne à sa conservation).

# **Pour vous** quider dans ce catalogue :



La biodynamie est un 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.



Nos vins et fromages préférés!





# Soirée saucisses-lentilles et dégustation des vins

Comme depuis de nombreuses années, nous vous donnons rendezvous au Fenouil Sargé après la fermeture du magasin à l'occasion de notre grande dégustation nocturne.

Au programme:

- Découverte des vins bio de la sélection en compagnie de nos
- Repas convivial de saucisses et de lentilles

### VENDREDI 30 SEPTEMBRE DE 19H À 21H30

Soirée gratuite, sans inscription

Alexandre et Marielle vous proposeront également des dégustations toute la journée vendredi 30 septembre et samedi 1er octobre dans la salle coopérative!



# Soirée découverte des vins et des fromages

Nos spécialistes des vins et des fromages vous donnent rendezvous pour une soirée conviviale autour de l'œnologie.

Mathias, notre caviste, vous présentera une sélection de nos vins bio et vous expliquera comment les accorder avec vos mets et fromages. Le thème de la soirée sera « Les vignobles de l'Est » et vous descendrez le long des affluents de l'Est de la France pour découvrir la richesse des différents terroirs les bordant.

Vous pourrez également goûter nos meilleurs fromages bio locaux de vache, chèvre et brebis!

### VENDREDI 14 OCTOBRE DE 19H30 À 21H30

Salle municipale Charles Trenet au Mans 10€ par personne, inscription obligatoire en caisse



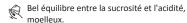
# Vallée de la Loire



AOP COTEAUX DU LAYON

# Coteaux du Layon

L'Arche de la Rebellerie





Apéritif, dessert...

İ	9,19€

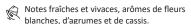


**AOP QUINCY** 

# **Domaine du Coudrav**

Domaine du Coudray

13° · 2021





Apéritif, rillette de poisson, papillote de

5	12,55 €	į
	soit 16 72 £ /	

# 15° · 2019

### AOP COTEAUX-DU-LOIR Dans les Perrons

Domaine des Maisons Rouges





Poisson gras, plat végétarien, volaille, gratin de ravioles au saumon, aïoli, quiche aux









### AOP JASNIÈRES

# L'Éclos

**Domaine des Maisons Rouges** 14° · 2019

Nez de poire et notes grillées. Arômes délicats de fleurs blanches, bouche vivace et minérale.



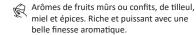
Poisson à chair blanche (sauce au beurre blanc), coquilles Saint-Jacques, fromage...

Ī	16,65€

94.74 €

AOP QUARTS DE CHAUME GRAND CRU

Château de Plaisance 13.5° · 2017 · **50** cl





Tarte à l'abricot, fromage de caractère à pâte persillée...

Ī	18,39€
x1	soit 36.78 € /I

**≝** 104.82 €

2 | FÊTE DES VINS ET DES FROMAGES BIO Notre sélection de vins bio | 3 rche de la Rebell

### **VDP ROUGE**

# Vin de Pays du Val de Loire

L'Arche de la Rebellerie 12.5° · 2021

Léger et fruité, gourmand aux notes caractéristiques du cépage Grolleau.

Grolleau, Gamay, Cabernet franc

(f)) Apéritif, charcuterie, repas léger...





38.70€ soit 9,00 € /I



# Rouquin de Jardin

**Vignobles Mourat** 12.5° · 2021

**VDF ROUGE** 

Nez de fruits mûrs légèrement boisé. Bouche souple sur le fruit.

Pinot noir

(1) Viande blanche, viande rouge, Chaource...



43.05 €



### **AOP BOURGUEIL**

### **L'Ardent**

Domaine du Petit Bondieu 13.5° · 2020

Nez aux arômes de fruits noirs, belle concentration pour un équilibre juste.

Cabernet franc

Poulet basquaise...



57,30€



### VDF ROUGE

### Garance

**Domaine des Maisons Rouges** 

Fraîcheur, légèreté et petites notes poivrées.

Pineau d'Aunis

Poisson blanc charnu, huîtres, plat corsé (poulet aux épices), grillade...



94,74€



### AOP BOURGUEIL

### **L'Agile**

Domaine du Petit Bondieu 12.5° · 2021

Vin fruité et léger aux arômes délicats de fruits rouges frais. Tannins souples et



(ff) Charcuterie, fromage...



AOP ANJOU-VILLAGES

**Anjou-Villages** 

L'Arche de la Rebellerie

Rruité avec une structure délicate.

(n) Viande rouge, volaille, fromage...

Cabernet franc, Cabernet sauvignon

13° · 2020

soit 10.60 € /I



AOP SAUMUR CHAMPIGNY

### Domaine

Domaine des Sanzav 13.5° · 2021

> Arômes de petits fruits rouges. Souple, très rond et bien fruité en bouche, avec des tannins fondus.

Cabernet franc

Apéritif dinatoire, charcuterie...



soit 12.12 € /I

### AOC CHINON

# Le Haut Midi

Domaine du Petit Bondieu 13° · 2021

Nez aux notes d'épices et de fruits noirs. Tannins généreux mais soyeux.

Cabernet franc

(🏗 Viande rouge, fromage affiné...







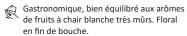


# Beaujolais

### AOP BEAUJOLAIS

## La Cuvée de Florence

Le Crêt de Bine 12.5° · 2021



Chardonnay

Poisson à la crème, viande blanche, volaille, Roquefort...



### AOP BEAUJOLAIS

# Le Terroir du Martin

Le Crêt de Bine 12° · 2021



Cuvée de printemps fruitée, légère et délicate. Arômes de petits fruits rouges et belle attaque en bouche.

₩ Gamay

(n) Apéritif campagnard, salade composée...

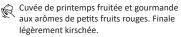
9.59€ x6 soit 12,12 € /I



### **AOP BEAUJOLAIS**

# **Bio'Addict**

Le Crêt de Bine 12° · 2021



₩ Gamay

Barbecue, grillade, gratin de légumes, fromage peu affiné...



soit 12.73 € /









# Bourgogne





### AOC MÂCON-PÉRONNE

### Mâcon-Péronne

Domaine de Mont Épin 13.9° · 2021





Volaille, risotto, poisson grillé, ratatouille, sushis, fromage de chèvre...

I	13,45 €	II	76 67 6
	15,45 €		/0,0/€





PINOT AUXERROIS

Pinot auxerrois

**Domaine Baumann Zirgel** 

Pinot auxerrois

Nez délicat, notes de fleurs blanches et

(f) Asperges, crustacés, poisson, charcuterie...

**i** 11.09 € | **i** | 63.19 €

gourmande et rafraîchissante.

de fruits à chair blanche. Bouche fruitée,

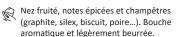
13° · 2021





# L'Originel

Château de Lucey 13,5° · 2019





Poisson, fruits de mer, plats à base de fromage, Meule de Savoie...

i	11,95 €	≝	68,12 €



### AOC COTEAUX BOURGUIGNONS

### **Petit Aigle**

**Domaine Boris Champy** 12,5° · 2020

Arômes de poivre et de groseille. Tannins avec une belle présence.



Bœuf bourguignon...







### AOC HAUTES-CÔTES DE NUITS

### Les Genevrières

**Domaine Patrick Hudelot** 13,5° · 2018

Puissants arômes aériens, arômes de poivre et de fruits confits. Tannins souples.



Filet de bœuf, gibier...

i	16,19€	ii.
x1	soit 21,59 € /I	x6





# Bordeaux

### AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR

### Grange du Roy

**Domaine Paul Gaudin** 

13° · 2020

Gouleyant, frais, fruité, charpenté et riche en tannins.



(III) Viande rouge grillée, fromage...

Remparts de Couronneau

Nez de fruits rouges. Fraîcheur, équilibre

Viande en sauce, viande rouge, risotto,

dessert au chocolat, fromage à pâte molle...

**≝** 46,68 €

x6 | soit 10.37 € /I



AOP BORDEAUX

Château Couronneau

et rondeur.

8.19 €

soit 10.92 € /I

Merlot noir

13.5° · 2021

**≝** 36,30 € x6 soit 8,06 € /I

BEAUSÉJOUE

1'Origine

### AOP BORDEAUX

### **Bordeaux tradition**

Château Coulonge

13° · 2019

Nez expressif aux notes fruitées. Attaque aromatique sur le fruit, suivie de rondeur et de souplesse.



Tapas, houmous, bœuf grillé, légumes du soleil, fromage de brebis...



**≝** 37,91 € soit 8,42 € /I

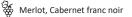
### AOP PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION demoter

# Puisseguin Saint-Émilion

Château Beauséiour

14° · 2020

Ample, rond, aux notes florales et toastées, attaque souple.



Apéritif, fruits de mer, poisson, fromage de

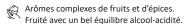


# 83,51 €



### CÔTES JURA Musicienne

Le Clos des Grives NC° · 2018





Apéritif, plat à la crème, poisson, plat aux champignons...













# Languedoc-Roussillon









### Fleur

**Domaine Jonc Blanc** 

13.5° · 2020

Riche et atypique, belle longueur en bouche, désaltérant, finale calcaire tendue.



Apéritif, fromage, poisson, viande blanche, volaille, fromage de chèvre et de brebis...

i	11,29 €	<u> </u>	64,14 €



VDF ROUGE

### 1001 fleurs

**Domaine Grinou** 

12° · 2021

Arômes de framboise et de cassis. Bouche légère et souple. Tannins discrets et légers.



Apéritif, charcuterie, viande grillée, dessert aux fruits. Saint Marcelin. Beaufort d'été...

I.	6,65 €	11.	27.01.6
	€ כס,ס		3/,91 €
x1	soit 8,87 € /I	x6	<b>37,91 €</b> soit 8,42 € /I
	3010 0,07 071		3011 0, 12 0 , 1



IGP PAYS D'OC

### Syrah

Les Terrelles 13.5° · 2020

Nez complexe de petits fruits rouges et noirs, de poivre et de réglisse. Attaque souple, tannins harmonieux et fondants.



Agneau, couscous, tomme de brebis...

.87 €

Ī	4,89 €	ii.	27
x1	soit 6,52 € /I	х6	soit (



IGP PAYS D'OC

### Grenache

Les Terrelles 13.5° · 2021

> Nez de fraise écrasée, griotte et épices. Bouche gourmande et soyeuse, tannins bien intégrés à l'équilibre.

Grenache noir

Lasagnes, poulet sauce saté, Reblochon, tomme de vache...

5,45 €	ш	31,07
soit 7 27 6 /I	v6	soit 6 00



Rien de rien

IGP PÉRIGORD

Sans sulfites aioutés

# Rien de Rien

**Domaine Grinou** 12,5° · 2021

Rez puissant de mûres, fraises et cassis, notes de vanille. Bouche crémeuse et tannins souples, finale longue.



Viande rouge, risotto potimarronchampignon, Reblochon, Saint-Nectaire...

i 8,35 €
----------



AOC CAHORS

Sans sulfites aioutés

### **L'Antenêt**

Domaine de l'Antenêt

14,5° · 2021

Nez de fruits noirs bien mûrs et notes minérales. Cuvée généreuse et gourmande, expression aromatique intense.



Viande rouge, gibier, Roquefort, cuisine du Sud-Ouest...

			50,10 €
x1	soit 11,72 € /I	x6	soit 11,17 € /l



IGP CÔTES DE THONGUE

### Le Manoôt

**Domaine Bassac** 

14° · 2020

Notes de fruits rouges, poivre, boisé et fumé. Bouche souple avec une finale



(🏟) Viande rouge, barbecue, Camembert...

İ	7,49 €	É
x1	soit 9,99 € /I	)





AOP SAINT-CHINIAN

## Les Narvs

**Domaine Bordes** 

13,5° · 2021

Équilibré et très frais, garrigue et confiture de fruits noirs. Tannins souples.

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan

Apéritif, charcuterie, tian de légumes, pizza végétarienne...





**VDF ROUGE** 

Sans sulfites ajoutés

### Fruit

**Domaine Jonc Blanc** 

14° · 2019

Gourmand, très croquant. Belle matière en bouche, expression naturelle du fruit noir.



(fig) Viande blanche, apéritif-dinatoire, tajine, grillade, fromage...

	10,79 €		
x1	soit 14,39 € /I	х6	soit 13,67 € /I



VDF ROUGE

Sans sulfites ajoutés

### Racine

**Domaine Jonc Blanc** 

14° · 2019

Bouche particulièrement soyeuse de griotte, épices et notes grillées en finale.



Viande rouge, fromage, plat en sauce mijoté...

	14,69 €		
x1	soit 19,05 € /I	х6	soit 18,60 € /I



AOP FAUGÈRES

# Terra Anima

Terroirs d'Occitanie

14° · 2021

Arômes de thym, de prunes et de réglisse. Bouche gourmande et généreuse. Attaque rond et charnue.

2,40 € /1



Agneau, viande en sauce, dessert au chocolat noir corsé...

İ	9,79 €	≝	55,80€
x1	soit 13,05 € /I	х6	soit 12,40 € /



**AOP LANGUEDOC** 

### **Nautica**

**Domaine Ortola** 13.5° · 2019



Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

Magret de canard, lasagnes de légumes, Brie. Saint-Nectaire...

İ	9,95 €	≝	56,72 €
x1	soit 13,27 € /I	х6	soit 12,60 € /I

8 | NOTRE SÉLECTION DE VINS BIO NOTRE SÉLECTION DE VINS BIO | 9



**VDF ROUGE** 

C NATURE PROGRES

# Arabesque

**Domaine Bordes** 13.5° · 2021

Rein de fraîcheur, avec une jolie matière.



Plat en sauce, curry de lentilles, tapas, chocolat noir...

soit 14,60 € /I

soit 13,85 € /I



**VDF ROUGE** 

# **Pevroulières**

**Domaine Bordes** 14.5° · 2020

> Tannique et épicé avec des notes poivrées, nectar très fin

PROGRES



Pièce de boucher, agneau, fromage gras, chocolat noir...

14,29 € **≝** 81.30 € soit 18,06 € /I



# AOP CÔTES DU RHÔNE Sans sulfites ajoutés

# Eléfantaisy

Château de Bastet 14.5° · 2020

Subtiles notes de framboises et d'épices.



Viande blanche, grillade, fromage de

Nez épicé et puissant. Notes poivrées, très

belle finesse du fruit et tannins francs.

(1) Viande rouge, gibier, grillade, fromage...

Grenache, Syrah, Mourvèdre

soit 17.72 € /I

7.15 € soit 9,54 € /I

AOP VACQUEYRAS

La Plume

14° · 2021

Caroline Bonnefoy

**≝** 40.77 € soit 9,06 € /I



### CÔTES DU RHÔNE

### Métamorphose

Cave de Cairanne 14.5° · 2020

> Nez marqué par les fruits rouges, la violette et la réglisse. Belle structure concentrée, riche et complexe.

Grenache, Syrah, Carignan

Viande en sauce, viande rouge, risotto, dessert au chocolat, fromage à pâte molle...

7.69 €

**≝** 43,83 €

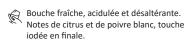
soit 9 74 € /I

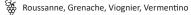


# Vallée du Rhône



Château Beaubois 13° · 2021





Apéritif, crustacés, poisson, fromage à pâte

**≟** | 43.04 €



IGP MÉDITERRANNÉE

### En long, en large, en travers

**Domaine Fond Croze** 14,5° · 2020

Arômes de fruits intenses. Attaque franche et gourmande de fruits noirs, tannins très fins. Notes toastées en fin de bouche.

Grenache, Syrah, Caladoc

Apéritif, grillade, charcuterie, volaille, Saint Félicien, Brie, Comté...

5,35€

30,50 €

soit 6.78 € /I

# Gigondas

acqueyras

**AOP GIGONDAS** 

# La Plume

Caroline Bonnefov 14° · 2021

Arômes de fruits et d'épices. Attaque fraîche, bouche pleine et tannins serrés.

109,14€

Grenache, Syrah, Mourvèdre

(P) Gibier, fromage...



### AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

### Sablet

Château Cohola

14° · 2018

Nez de genièvre, myrtille, thym et romarin. Saveur complexe, texture suave et ronde. Douceur et tension de l'attaque à la finale.

Grenache, Syrah

(1) Agneau, champignon, truffe...

Corse

# Ventoux rouge

Château de Bastet 14° · 2021

Bamboche

AOP CÔTES DU RHÔNE

Nez frais et fruité. Arômes de fraise des bois, tannins fins, finale légèrement épicée.

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Marselan

( Viande blanche, grillade, fromage de chèvre et de brebis...

6.35 € soit 8.47 € /I

36.20 € soit 8.04 € /I



**AOP VENTOUX** 

### **Caroline Bonnefov**

14° · 2021

Nez très expressif, arômes de framboise et cassis. Bouche généreuse et fruitée.

Grenache, Syrah, Carignan

(f)) Grillades, plats exotiques...

6.49€ 36,90 € soit 8,20 € /I





Clos Santini 13° · 2020

Mulinu Biancu

Nez de fruits frais avec des notes épicées. Bouche souple et soyeuse.

Miellucciu, Grenache

(f)) Entrée, viande rouge, fromage...

67,14€



ROUGE



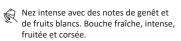


### **PECORINO** Civitas



### Olearia Vitivinicola Orsogna

13° · 2021





Fruits de mer, pâtes, viande blanche...

İ	8,35€
x1	

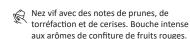
**≟** 47,60 €





### Ruminat

Olearia Vitivinicola Orsogna 14° · 2021





(🌇) Charcuterie, viande, fromage doux...

i	8,39 €
x1	soit 11 19 €

47.82 €



DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

### Coste di Moro

Olearia Vitivinicola Orsogna 14° · 2019





Charcuterie, viande grillée, fromage doux et parfumé...

i	8
x1	sc

47,82€







soit 10,63 € /



# **Une sélection de fromages** bio de caractère!

Du lundi 19 SEPTEMBRE AU SAMEDI 15 OCTOBRE\*

Pour constituer sa sélection de fromages, Biocoop travaille en partenariat avec des éleveurs et éleveuses, des transformateurs et transformatrices de lait sur la ferme, des groupements de producteurs et productrices 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 !

En plus de ces huit fromages sélectionnés par Biocoop, nous vous donnons rendez-vous en magasin pour découvrir nos délicieux fromages bio et locaux, élaborés à moins de 150 km de nos magasins.





- En plateau, en raclette, en gratin... Quarts de Chaume grand cru

> Prix hors promo Prix promo 19,90 € /k

Prix promo



LAIT DE VACHE CRU 33 % MG Gruyère IGP

### Pâte pressée cuite affinée 4 mois sur des

- planches d'épicéa - Goût généreusement fruité
- Texture tendre et fondante
- En gratin, en sandwich...

Fabriqué par la fromagerie Monts & Terroirs aui fait partie du patrimoine des coopératives fromagères de Franche-Comté et de Savoie.

Costières de Nîmes, Roussette de Savoie, Côtes du Rhône "Métamorphose



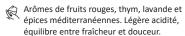
BODEGAS PINUAGA



GARNACHA

### Pico Largo

**Bodegas Pinuaga** 14° · 2021





(1) Tapas, Camembert, Reblochon...





LAIT DE VACHE PASTEURISÉ 32 % MG

# Le Saulnois aux algues

- Pâte pressée non cuite affinée 3 mois et frottée au pinot noir
- Goût fruité, notes iodées et végétales
- Texture souple et fondante
- En sandwich, en salade, en gratin...





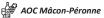
Le lait est collecté dans le Saulnois, région naturelle de la Lorraine qui tire son nom de l'extraction du sel qui y était jadis pratiquée et qui donne son appellation à cette tomme.

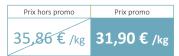


LAIT DE CHÈVRE CRU 28 % MG

### Fourmette de chèvre bleu

- Pâte persillée affinée 6 semaines
- Goût persistant en bouche, bleu subtil avec un goût caprin
- Texture dense
- En plateau, en raclette, en gratin...





Confectionné par la Fromagerie Artisanale de Sauvain et affiné dans les caves naturelles qui se situent dans la zone de production de la fourme de Montbrison AOP.



LAIT DE BREBIS PASTEURISÉ 25 % MG

### Tomme

- Pâte pressée non cuite affinée 10 semaines
- Goût doux de lait et de crème de brebis
- Texture souple et fondante
- En plateau, à l'apéritif...

Prix hors promo	Prix promo
32,60 € /kg	<b>27,90 €</b> /kg

Confectionné à partir de lait de brebis Lacune collecté en Aveyron auprès d'éleveurs et éleveuses partenaires par la famille Gaborit, installée depuis 1979 et pionnière en agriculture bio.



Côtes du Rhône "Bamboche", IGP Pays d'oc Syrah



LAIT DE BREBIS CRU 33 % MG

# Tomme au fenugrec

- Pâte pressée non cuite affinée 3 mois
- par le fenugrec
- Texture souple et onctueuse
- En plateau, à l'apéritif, fondu...



Prix hors promo	Prix promo
31,64 € /kg	27,90 € /kg

- Goût doux typique, notes de noix apportées <sup>Confectionné</sup> par la laiterie artisanale Fabre Frères, une PME familiale créée en 1948, et affiné dans un ancien tunnel ferroviaire désaffecté en 1962 et transformé en cave d'affinage.



LAIT DE BREBIS CRU ?? % MG

### Roquefort

- Pâte persillée affinée 14 jours minimum
- Texture crémeuse, fondante et onctueuse
- En apéritif, en salade, sur une pizza...

Prix hors promo	Prix promo
31,97 € /kg	26,90 € /kg

Première AOC au lait de brebis. De race Lacaune, le lait provient d'une dizaine de fermes de l'Aveyron et est transformé par une PME familiale qui confectionne du Roquefort depuis 1907.



Costières de Nîmes, Roussette de Savoie, Côtes du Rhône "Métamorphose"



LAIT THERMISÉ 31 % MG

# Tomme 3 laits au piment

- Pâte semi-pressée affinée 12 semaines
- Goût équilibré
- Texture souple et moelleuse
- En plateau, à l'apéritif, fondu...

Prix hors promo	Prix promo		
36,51 € /kg	32,90 € /kg		

Confectionné à partir d'un mélange de trois laits (brebis, chèvre et vache) avec une touche de piment par Lou Passou.



Pinot auxerrois, Grenache, Montepulciano d'Abruzzo

# Bon de commande à remettre en magasin!

Prénom*		N° de téléphone* : ** *Informations obligatoi			
	Désignation	Promo unité	Quantité bouteilles	Promo carton	Quantité cartons
	VALLÉE DE	LA LOIRE			
•	AOP Coteaux du Layon	9,19€		52,14€	
•	AOP Quincy Domaine de Coudray	12,55€		71,34 €	
•	AOP Coteaux du Loir Dans les Perrons	14,85 €		84,54 €	
•	AOP Jasnières <i>L'Éclos</i>	16,65€		94,74 €	
•	Quarts de Chaume grand cru L'Un (50 cl)	18,39€		104,82 €	
•	VDP du Val de Loire	6,79 €		38,70 €	
•	VDF rouge Rouquin de Jardin	7,55 €		43,05 €	
•	AOP Bourgueil <i>L'Agile</i>	8,39 €		47,70 €	
•	AOP Saumur Champigny Domaine	9,59€		54,54 €	
•	AOP Anjou-Villages	9,69€		55,14 €	
•	AOP Chinon <i>Le Haut Midi</i>	9,99€		56,94 €	
•	AOP Bourgueil L'Ardent	10,09€		57,30€	
•	VDF rouge Garance	16,65€		94,74 €	
	BEAUJ	OLAIS			
•	AOP Beaujolais La Cuvée de Florence	11,95 €		68,11 €	
•	AOP Beaujolais <i>Le Terroir du Martin</i>	9,59 €		54,54 €	
•	AOP Beaujolais <i>Bio'Addict</i>	10,09€		57,30€	
	BOURG	OGNE			
•	AOC Mâcon-Péronne	13,45 €		76,67 €	
•	AOC Coteaux Bourguignons Petit Aigle	11,78 €		64,14 €	
•	AOC Hautes-Côtes de Nuit Les Genevrières	16,19€		92,10€	
	JUI	RA			
•	Côtes Jura Musicienne	18,99€		108,24 €	
	ALSA	ACE			
•	Pinot auxerrois	11,09€		63,19€	
	SAV	OIE			
•	AOC Roussette de Savoir L'Originel	11,95€		68,12 €	
	BORD	EAUX			
•	AOP Bordeaux Supérieur Grange du Roy	6,39 €		36,30 €	
•	AOP Bordeaux Tradition	6.65 €		37.91 €	

SUD OUEST								
•	VDF blanc <i>Fleur</i>	11,29 €	64,14 €					
•	VDF rouge 1001 fleurs	6,65 €	37,91 €					
•	IGP Périgord <i>Rien de Rien</i>	8,35 €	47,60 €					
•	AOC Cahors L'Antenêt	8,79 €	50,10 €					
•	VDF rouge <i>Fruit</i>	10,79 €	61,50 €					
•	VDF rouge Racine	14,69 €	83,73 €					
LANGUEDOC ROUSSILLON								
•	IGP Pays d'oc Syrah	4,89 €	27,87 €					
•	IGP Pays d'oc Grenache	5,45 €	31,07 €					
•	IGP Côtes de Thongue <i>Le Manpôt</i>	7,49 €	42,69 €					
•	AOP Saint-Chinian <i>Les Narys</i>	8,85 €	50,34 €					
•	AOP Faugères Terra Anima	9,79 €	55,80 €					
•	AOP Languedoc <i>Nautica</i>	9,95 €	56,72 €					
•	VDF rouge Arabesque	10,95 €	62,34 €					
•	VDF rouge <i>Peyroulières</i>	14,29 €	81,30 €					
	VALLÉE DU RHO	ÔNE						
•	AOP Costières de Nîmes Expression	7,55 €	43,04 €					
•	IGP Méditerrannée En long, en large, en travers	5,35 €	30,50 €					
•	AOP Côtes du Rhône Bamboche	6,35 €	36,20 €					
•	AOP Ventoux	6,49 €	36,90 €					
•	AOP Côtes du Rhône <i>Éléfantaisy</i>	7,15 €	40,77 €					
•	AOP Côtes du Rhône <i>Métamorphose</i>	7,69 €	43,83 €					
•	AOP Vacqueyras La Plume	13,29 €	75,54 €					
•	AOP Côtes du Rhône Villages Sablet	13,45 €	76,50 €					
•	AOP Gigondas <i>La Plume</i>	19,15 €	109,14 €					
	CORSE							
•	AOP Patrimonio Mulinu Biancu	11,79 €	67,14 €					
	ITALIE							
•	Pecorino <i>Civitas</i>	8,35 €	47,60 €					
•	IGT Primitivo Ruminat	8,39 €	47,82 €					
•	DOC Montepulciano d'Abruzzo Coste di Moro	8,39 €	47,82 €					
	ESPAGNE							
•	Garnacha <i>Pico Largo</i>	12,59 €	71,76 €					
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. www.mangerbouger.fr Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. *Du 12/09/2022 au 22/10/2022 pour les vins et du 19/09/2022 au 15/10/2022 pour les fromages, sur une sélection de produits dédiés et dans la limite des stocks disponibles dans chaque magasin. Imprimé à 3000 exemplaires par l'Arbre aux Papiers sur du papier recyclé. Ne pas jeter sur la voie publique.								

Quantité

bouteilles

Promo

unité

14,65€

Désignation

AOP Puisseguin Saint-Émilion

Quantité

cartons

Promo

carton

83,51€