

VINS BLANCS



Val de Loire

EPAULÉ JETÉ AOP VOUVRAY

Domaine Breton

Chenin blanc • 12,5°

Un vin frais et tendu, idéal pour approcher la salinité des chenins. La bouche est sèche et fruitée, mais pas sucrée. La famille Breton incarne la philosophie du vin ancrée dans le respect de la nature : production de vins authentiques et adaptation proactive au changement climatique. «Epaulé jeté» est le geste qui sauve le vigneron ! Il est initié au domaine Breton comme une posture active de défense des vins vivants.



Ample, rond
avec un bel
équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



**Accords
mets et vins**

Tapas, volailles.
Fromage de chèvre.

CP3300



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS BLANCS



Val de Loire

CLOS ST JACQUES AOP JASNIÈRES

Domaine Gigou

Chenin blanc • 13,5°

Une robe jaune aux reflets verts. Un nez de confit, miel et fenouil. Une bouche avec du gras et une belle longueur. Une finale légèrement acidulée. Créé en 1974, le domaine Gigou se situe sur le Loir. Le vin y est travaillé pour retransmettre le terroir de cette appellation Jasnières qui reste encore confidentielle.



Ample, rond
avec un bel
équilibre



Moyenne garde
(3-6 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, fromages,
viandes blanches.
Chaource, brillatsavarin,
petit Saint Pierre.

W1100



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS BLANCS



Languedoc-
Roussillon



FESTA ALVARINHO IGP PAYS D'OC

Famille Fabre

Alvarinho blanc • 12,5°

Notes de poire, limoncello, fleur blanche et citron confit. Bouche tendue, minérale et fruitée. Très engagée pour le climat, la famille Fabre a fait partie des premiers vignerons à se convertir à l'agriculture biologique. Aujourd'hui, en réponse au changement climatique, ils ont décidé de planter des cépages ramenés du Portugal et d'Espagne, qui poussent bien dans le sud du pays.



Frais et fruité



Moyenne garde
(3-6 ans)



**Accords
mets et vins**

Teriyaki, brochettes
japonaises, supions
ou oursins.
Comté.

LF1027



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS BLANCS

demeter



Languedoc-
Roussillon

COUP DE
CŒUR



ECLAT DE COUPE ROSES

IGP PAYS D'HERAULT

Château Coupe-Roses

Grenache blanc, Clairette blanc, Muscat à
petits grains blanc • 11,5°

Vin qui offre une belle fraîcheur et de la vivacité. Le nez est sur des notes d'abricot, de fleurs d'orangers et légèrement minérales. En bouche, les arômes sont également sur les fruits, peau d'abricot, pamplemousse et fleur blanche. Face au changement climatique, Le Château Coupe-Roses se lance dans l'agroforesterie en plantant des haies et des arbres indigènes autour des parcelles favorisant la biodiversité. Il expérimente également les cépages résistants.



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3
ans)



**Accords
mets et vins**

Apéritif, poissons blancs,
viande blanche.
Comté.

CR8002



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS BLANCS



Languedoc-
Roussillon

CARRIÈRE PRADAL IGP PAYS D'OC

Domaine Massole

Grenache blanc, Vermentino blanc • 13,5°

Vin frais et aromatique aux notes de fleurs, de pêche et d'abricot, avec une pointe légèrement épicée. Le domaine est très engagé dans la préservation de l'environnement et de son écosystème. Pionnier dans la démarche de vitiforesterie, ils ont planté des haies sur le domaine, véritables réservoirs de biodiversité et créatrices d'un micro-climat.



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords
mets et vins**

Apéritif, poisson grillé,
coquillages, sushis.
Fromages de chèvre
et de brebis.

CP2200



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS BLANCS



Vallée du
Rhône

TERRE LUMIÈRE IGP MÉDITERRANÉE

Cave de Cairanne

Grenache blanc, Bourboulenc, Marsanne
blanc • 13°

La robe est jaune pâle et cristalline, le nez pamplemousse, litchi et fleurs blanches, légèrement beurré. En bouche, la finale zeste de citron est rafraichissante. Fondée en 1929, la Cave Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des crus de la Vallée. Les 130 vignerons de la cave travaillent pour produire des vins de qualité. Elue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3
ans)



Accords mets et vins

Poissons, fruits de mer,
plats italiens.
Crottin de Chavignol,
Tomme de brebis.

CC1209



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS BLANCS



Vallée du
Rhône

SAINT CIRICE IGP PAYS DU GARD

Château Saint Cyrgues

Grenache, Roussane, Viognier • 12,5°

Vin blanc frais avec des notes d'agrumes, de pamplemousse à la finale soyeuse et gourmande. Domaine situé près de Nîmes, face à la Petite Camargue et à la Méditerranée, offrant ainsi les conditions idéales pour la culture de la vigne. Depuis son acquisition en 2014, le domaine est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique, visant à préserver l'environnement tout en produisant des vins de qualité.



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords
mets et vins**

Apéritif, poisson,
plats végétariens.
Tomme de Savoie,
tomme de
chèvre.

CY1103



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS BLANCS



NOUVEAU MONDE VIN DE FRANCE

Château Grinou - Cuisset

Floreal, Arriloba • 12°

Nez puissant de fruits exotiques et de fleurs. La bouche est ample, reprenant le registre aromatique du nez, rythmée par une belle tension et terminant par une finale élégante et aromatique. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords
mets et vins**

Apéritif, crustacés,
poissons.
Crottin de Chavignol,
Comté.

CU2020



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS BLANCS



JOUR FLEUR VIN DE FRANCE

Mas del Périé

Colombard blanc, Sauvignon blanc • 11,5°

Vin blanc à la couleur jaune pale et au nez très aromatique porté sur les agrumes. La bouche est tonique, fraîche, où se mêlent arômes de fruits à chair blanche, de fruits exotiques et de zestes d'agrumes. Fabien Jouve devient vigneron en 2006 en créant le Mas del Périé sur les plus hauts coteaux de Cahors. L'expression du terroir est renforcée par une agriculture respectueuse de la vie, de la plante, de l'homme et de son environnement.



Ample, rond
avec un bel
équilibre



Prêt à boire (0-3
ans)



**Accords
mets et vins**

Apéritif, coquillages,
sushi, volaille.
Fromage de chèvre.

JO3001



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS BLANCS



demeter



Italie

NOUVEAU

EXCLUSIVITÉ
BIOCOOP



CHARDONNAY MAMI PATCH

Olearia Vitivinicola Orsogna

Chardonnay blanc • 13°

Vin qui dévoile des arômes frais de fruits jaunes mûrs comme l'ananas, la pomme et la banane. Le goût est frais, avec une bonne acidité et une finale minérale. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100% bio.



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords
mets et vins**

Poisson, tartare,
crustacés, viandes
blanches, entrées
légères.

OV0021



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



Val de Loire

SAXO AOP SAUMUR CHAMPIGNY Domaine le petit saint Vincent

Cabernet-Franc noir • 12,5°

Robe brillante aux reflets rubis. Nez de petits fruits rouges avec des notes de réglisse. En bouche, joli équilibre, belle fraîcheur, tanins soyeux pour une finale saline et épicée. Dominique Joseph a repris l'exploitation familiale en 1990, apportant son savoir-faire et sa vision personnelle tout en respectant les traditions transmises par ses prédécesseurs. Le domaine s'étend sur 12 ha de vignes âgées de 30 à 80 ans qui bénéficient de pratiques culturelles respectueuses de l'environnement.



Charnu et
aromatique



Prêt à boire (0-3
ans)



**Accords
mets et vins**

Salade de gésier,
viande grillée.
Fromage frais,
Tomme d'Anjou.

VI4006



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



Val de Loire

EPAULÉ JETÉ AOP BOURGUEIL

Domaine Breton

Cabernet-Franc noir • 12,5°

Vin expressif, accessible et convivial. Au nez, un véritable panier de fruits frais avec des arômes de fruits rouges accompagnés de notes de réglisse. En bouche, un vin frais, avec de jolis tanins fins et réglissés.

La famille Breton incarne la philosophie du vin ancrée dans le respect de la nature : production de vins authentiques et adaptation proactive au changement climatique. «Epaulé jeté» est le geste qui sauve le vigneron ! Il est initié au domaine Breton comme une posture active de défense des vins vivants.



Charnu et
aromatique



Prêt à boire (0-3
ans)



**Accords
mets et vins**

Tapas, viandes rouges.
Saint-Nectaire,
fromages de chèvre.

CP3301



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



Val de Loire

demeter

LES CINQ ARPENTS AOP CHINON

Domaine Fabrice Gasnier

Cabernet-Franc noir • 12,5°

Un nez fin et gourmand avec des notes fruitées et tendres. En bouche, ce vin est fruité, souple, frais, gourmand et croquant.

Le domaine Fabrice Gasnier tient ses origines de 1902 et voit sa suite assurée par la cinquième génération. En combinant respect du terroir, pratiques biodynamiques et innovation, le domaine oeuvre pour une viticulture résiliente et responsable, capable de répondre aux défis du changement climatique.



*Charnu et
aromatique*



*Longue garde
(> 6 ans)*



**Accords
mets et vins**

Apéritif, Poisson, viandes,
plats végétariens.
Emmental cru, tomette
Yenne fumée.

FG2001



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



Beaujolais

MOULIN À VENT AOP BEAUJOLAIS

Domaine Richard Rottiers

Gamay noir • 12°

Notes de cerise mure et de violette, typiques de l'appellation. Tanins puissants, arrondis par l'élevage en fûts. Le domaine de Vincent Couche se compose d'un vignoble en Champagne et d'un autre en Bourgogne. Le Domaine a été créé en 2007, à la reprise d'une exploitation de 3ha de vignes, âgées de 40 à 80 ans. Aujourd'hui à la tête de 5ha, le vigneron a commencé la transformation du vignoble en bio en 2012. Son installation à Romanèche-Thorins est le fruit de la découverte d'un terroir dont l'histoire, l'évolution et le potentiel le passionnent.



Charnu et
aromatique



Longue garde
(> 6 ans)



**Accords
mets et vins**

Viandes grillées.
Plateaux de fromage,
Saint-Nectaire,
Bûche de chèvre.

RO7000



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



Vallée du
Rhône

TERRE LUMIÈRE IGP MÉDITERRANÉE

Cave de Cairanne

Grenache noir, Syrah noir • 14,5°

Belle robe rouge cerise bigarreau. Un nez de framboises, de fruits rouges très frais et de poivre. La bouche est tendre, croquante et étonnamment longue. Les tanins sont fondus. Fondée en 1929, la Cave Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des crus de la Vallée. Les 130 vignerons de la cave travaillent pour produire des vins de qualité. Elue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.



Charnu et
aromatique



Prêt à boire (0-3
ans)



**Accords
mets et vins**

Lasagnes, grillades,
gratins de légumes.
Comté, Morbier,
Flore des prés.

CC1208



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



Vallée du
Rhône



CAIRANNE AOP CÔTES-DU-RHÔNE

Cave de Cairanne

Grenache noir, Syrah noir • 15°

Un vin gourmand, onctueux, fruité et équilibré. Fondée en 1929, la Cave Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des crus de la Vallée. Les 130 vignerons de la cave travaillent pour produire des vins de qualité. Elue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.



*Ample puissant
et corsé*



*Prêt à boire (0-3
ans)*



**Accords
mets et vins**

Plats de viande en sauce,
risottos, dessert au
chocolat.
Fromages à pâtes
molles.

CC1206



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



demeter

NOUVEAU



AMOUR CINSULT VIN DE FRANCE

Château Beaubois

Cinsault noir • 11,5°

Nez de petits fruits rouges, framboise et grenadine. Bouche gourmande de fruits frais et de poivre. Au XIII^e siècle, les moines cisterciens de l'abbaye de Franquevaux détectent un terroir fabuleux au Château Beaubois. Aujourd'hui, Fanny et François Boyer sont la 4^e génération à veiller aux destinées du vignoble. Les 50 ha de vignoble sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire (0-3
ans)*



Accords mets et vins

Apéritif, assiette de
charcuteries et fromages.
Comté, fromage
de chèvre,
Beaufort.

CB8007



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



SALAMANDRE VIN DE FRANCE

Château Saint Cyrgues

Syrah noir • 13,5°

Robe pourpre, nez aux arômes de cassis, de myrtilles et d'épices, un joli volume en bouche avec de la matière, une belle rondeur et un fruit frais. Domaine situé près de Nîmes, face à la Petite Camargue et à la Méditerranée, offrant ainsi les conditions idéales pour la culture de la vigne. Depuis son acquisition en 2014, le domaine est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique.



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Viande rouge grillée,
carré d'agneau.
Mont d'or,
reblochon.

CY108



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



Languedoc-
Roussillon

LA DÉBOUCHÉE IGP CÔTES CATALANES

Domaine Pagnon

Cabernet-Sauvignon noir, Syrah noir • 13,5°

Une robe rubis, un nez de fruits rouges et de mûres, une bouche légère et de grenadine. Les tanins sont ronds. Le domaine Pagnon est un domaine familial situé entre mer et terre au cœur de la plaine du Roussillon. Bio depuis 2021, les vignerons ont décidé de réduire un peu leur surface de vignes et de développer la culture de l'olivier et de l'abricotier.



Charnu et
aromatique



Prêt à boire (0-3
ans)



**Accords
mets et vins**

Tarte, salade, grillade,
plateau de charcuterie,
gratin dauphinois.
Plateau de
fromages.

DP1100



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



Languedoc-
Roussillon



LES TERRELLES IGP PAYS D'OC

Jacques Frelin vignobles

Cabernet Sauvignon • 13°

Au nez, une belle structure, avec des notes de fruits noirs, poivrons et épices. Une bouche équilibrée avec des arômes de tabac et de chocolat noir. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Par son engagement de toujours pour des vins 100% bio, par ses initiatives sur le réemploi en France, par la commercialisation de vins issus de cépages résistants, Jacques Frelin Vignobles contribue activement à la lutte contre le changement climatique et à la préservation de l'environnement.



Charnu et
aromatique



Prêt à boire (0-3
ans)



**Accords
mets et vins**

Barbecue, ratatouille,
pâtes.

Plateau de fromage,
tommette Yenne fumée,
bufaleggio.

TV1000



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



AR8001



Languedoc-
Roussillon

demeter

NAUTICA AOP LANGUEDOC

Domaine Ortola

Syrah, Grenache noir, Carignan, Mourvèdre • 14°

Un nez expressif de fruits rouges et d'épices. Une bouche souple et soyeuse avec une belle évolution. Un ensemble harmonieux et une finale sur des notes vanillées. Depuis une dizaine d'années, Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants, pratiquent une agriculture de conservation, introduisant des couverts végétaux (féverole, pois fourragé, avoine...). Ces plantes enrichissent le sol en carbone, renforcent sa structure et sa capacité à retenir l'eau. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.



Charnu et
aromatique



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



**Accords
mets et vins**

Viandes, plats
végétariens.
Fromages type Brie.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



NOUVEAU



LE GRAND VIN VIN DE FRANCE

Château Grinou - Cuisset

Merlot noir • 13,5°

Au nez, des senteurs de fruits noirs, d'épices et de légères notes toastées. La bouche est ronde, rappelant le registre aromatique du nez. Les tanins se sont assouplis avec le temps. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.



Charnu et
aromatique



Prêt à boire (0-3
ans)



**Accords
mets et vins**

Viandes rouges. Fromage
de chèvre,
Brie, parmigiano
reggiano.

CU2023



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

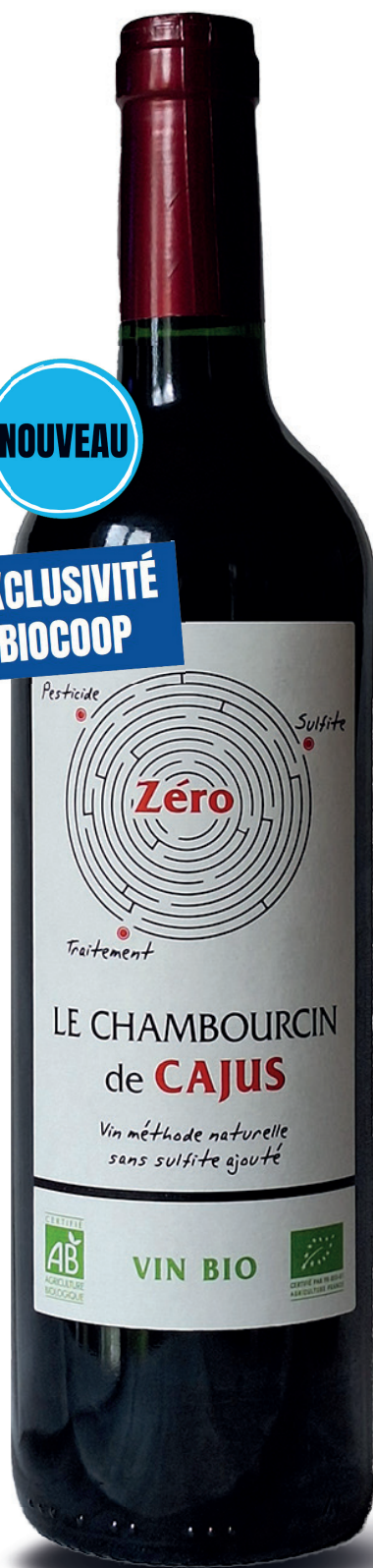
biocoop

VINS ROUGES



NOUVEAU

EXCLUSIVITÉ
BIOCOOP



LE CHAMBOURCIN DE CAJUS VIN DE FRANCE

Château Cajus

Chambourcin noir • 12,9°

Un vin de caractère au nez de cerise noire, de prunes et d'épices. La bouche est croquante, avec des arômes persistants. Situé entre Bordeaux et Saint-Emilion, le Château Cajus est bio depuis 2001. En 2015, Pierre Veyron va plus loin en plantant un cépage résistant peu connu, le chambourcin, ce qui lui permet de ne pas traiter les vignes.



Charnu et
aromatique



Prêt à boire (0-3
ans)



**Accords
mets et vins**

Apéritif, tapas, viandes,
poêlée de légumes.
Fromages frais,
Tomme
d'Anjou.

CC3300



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



Bordeaux

demeter

AOP CÔTE DE BOURG

Château Fougas

Merlot noir, cabernet-Sauvignon noir • 13,5°

Le vin est élégant et fin en bouche. Les tanins sont légers et fins. L'implantation du vignoble date du XVIII^e siècle. Jean-Yves et Michèle Béchet, les propriétaires actuels, s'efforcent de produire un vin de qualité marqué par la minéralité de son terroir, grâce à la culture en bio et en biodynamie. Leur engagement en biodynamie depuis 15 ans leur permet d'accroître la résistance de la vigne face aux maladies.



Charnu et aromatique



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



**Accords
mets et vins**

Viandes,
plats végétariens.
Camembert, Comté.

BH7000



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



Italie



DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Olearia Vitivinicola Orsogna

Montepulciano • 13,5°

Un nez intense de fruits rouges et d'épices. Une bouche pleine, harmonieuse, avec un joli touché de tannins poudreux. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100% bio.



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Viandes braisées ou rôties. Parmigiano, Bufaleggio.

OV0019



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS ROUGES



demeter

COUP DE
CŒUR

NOUVEAU

EXCLUSIVITÉ
BIOCOOP



Italie

MERLOT MAMI PATCH

Olearia Vitivinicola Orsogna

Merlot noir • 13,5°

Un nez aux notes intenses de cerise, de prune et de mûre, mêlées à des notes de violette, de myrte et d'orange. Une bouche volumineuse et très fraîche, avec une belle structure. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100% bio.



Charnu et
aromatique



Prêt à boire (0-3
ans)



**Accords
mets et vins**

Viandes, charcuterie,
tartes salées, pizzas.
Camembert,
Parmigiano
reggiano.

OV0020



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop

VINS EFFERVESCENTS



VIN HÉRISSON DÉSALCOOLISÉ BULLES

Jacques Frelin vignobles

Chardonnay blanc • 0°

Frais et gourmand sont les maîtres mots de ce vin à la belle teinte jaune pâle. Ses arômes d'ananas et de mangue laissent place à une bouche fraîche et aromatique avec un bel équilibre. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



Vin désalcoolisé
effervescent



Prêt à boire (0-3
ans)



Accords mets et vins

Apéritif, quiche,
coquillage, sushis.
Palet de chèvre.

TV1057



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

biocoop



GEWURZTRAMINER LETZENBERG

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Gewurztraminer

MODE DE CONDUITE : Cultivé en Biodynamie depuis 1999
Parcelle située sur une colline exposée nord-est
Sol Argilo-Calcaire
Vendanges manuelles, Elevage sur lies 12 mois minimum, en levures indigènes.



SUPERFICIE : 70 ares

SOLS : Argilo Calcaire

ALCOOL : 13,5 %

SUCRE RÉSIDUEL : 1,17 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 2,91 H₂SO₄ g/l

GARDE : 10 à 15 ans

T° DE SERVICE : Entre 12 et 14°

STYLE : Fruité et sec, aux arômes de fruits exotiques.

ACCORDS : Apéritif, fromages de caractère, cuisine exotique, dessert.

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





PINOT BLANC

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Pinot Blanc et Auxerrois

MODE DE CONDUITE : Vignoble cultivée en biodynamie depuis 1999. Vendanges manuelles. Vinification en levures indigènes. Élevage d'un an sur lies fines en cuve d'acier émaillé. Légère filtration et mise en bouteille en septembre.

SUPERFICIE : 93 ares

SOLS : alluvions granitiques et sols bruns

ALCOOL : 13 %

SUCRE RÉSIDUEL : 0.35 g/l

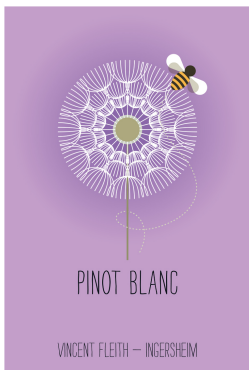
ACIDITÉ TOTALE : 3,47 H₂SO₄ g/l

GARDE : 6 à 7 ans

T° DE SERVICE : 11°- 12°C

STYLE : Souple, frais, équilibré et floral. Ce vin est désaltérant.

ACCORDS : Vous pourrez apprécier ce vin avec beaucoup de plats du quotidien, tel que des quiches, des salades, des poissons, des fondues.



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER



RIESLING STEINWEG

APPELATION : Alsace

CÉPAGE : Riesling

MODE DE CONDUITE : Vignes conduites en biodynamie depuis 1999.
Vendanges manuelles.
Élevage sur lies fines durant 12 mois dans une cuve d'acier émaillé, sans intrant.
Soutirage et légère filtration avant mise en bouteilles.

SUPERFICIE : 1,43 ha

SOLS : Alluvions granitiques, galets roulés, ancien lit de la rivière La Fecht

ALCOOL : 12 %

SUCRE RÉSIDUEL : 4,60 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 4,34 H₂SO₄ g/l

GARDE : De longues années. Il pétrolera un peu plus chaque année.

T° DE SERVICE : 12 à 14°

STYLE : Ce riesling est un vin ample, vif et très minéral, sur des notes d'agrumes et de silex. Seul Riesling médaillé d'Or au Salon Millésime Bio 2025 !

ACCORDS : Il s'accorde à merveille avec les poissons en sauce, les poissons gras, les plats aux agrumes, les fromages frais. Personnellement je l'apprécie également tel quel, à l'apéritif !



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





FICHE TECHNIQUE

COTEAUX DU LOIR 2023

Pineau d'Aunis
Vin rouge
Cépage Pineau d'Aunis 100 %
Sol argilo calcaire
Vigne de 25 ans d'âge
Production de 55 hl/ha
Travail du sol
Vendanges mécaniques

... le tout en respect avec la nature

LA VINIFICATION

Cuaison traditionnelle en cuve
Pendant 8 semaines
Fermentation Malolactique

L'ELEVAGE

Sur lies fines en cuve
Légère filtration sur plaque

... le tout en accord avec le vin



Famille Labuzan Pierre et Béatrice
121 Rue Henir Laval, 33720 Landiras
Tél : + 33 (0)5 56 62 42 82
Port : + 33 (0)6 74 38 40 91
Port : + 33 (0)6 76 23 00 76
Email : monbazan@hotmail.com
Site internet : www.chateaudemonbazan.fr

CHATEAU DE MONBAZAN GRAVES ROUGE 2022

DEGUSTATION :

Ce vin possède une belle robe brillante aux couleurs rouge carmin. Le nez déploie des notes confituriées de mûres sur fond d'épices douces. Le palais se révèle ample et fruité exprimant des parfums de prunes et de crises noires.
13.5% vol

ACCOMPAGNEMENT :

Un carpaccio de bœuf, un poulet fermier
ou une tarte au chocolat noir

PRODUCTION :

Appellation : GRAVES ROUGE A.O. P
Sol : Argile, Graves, Sable
Rendement : 50 Hl/ha
Age moyen des vignes : 25ans
Production : 808 Hl
Superficie : 15ha96a
Densité de plantation : 5000 pieds / ha
Disponible : ~ 60 000 bouteilles

CERTIFICATION :

Par Ecocert FRBIO 01
La famille Labuzan en Culture Biologique depuis 1963 !
Pionniers de la Bio récompensés de l'ordre du Mérite Agricole le 15 juillet 2013

VINIFICATION :

Cépages : Merlot, Carbernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vendanges Mécaniques

Vinification :

- En cuve Inox et béton
- Temps de fermentation et macération : +/- 20 jours
- Contrôle des fermentations par thermo régulation
- Élevage en fûts de chêne entre 6 à 12 mois

CONDITIONNEMENT : Bouteilles couchées dans des cartons à double cannelure.

<u>Type de Bouteilles :</u> Bordelaise lourde	Poids de la bouteille	Nombre Blles / carton	Poids du carton	Largeur	Longueur	Hauteur	
	1,4 kg	6	8,5 kg	23 cm	31 cm	16 cm	
PALETTE : Europe	Nbre cartons par couche	Nombre de couches max	Nombre de cartons par palette	Poids max	Largeur	Longueur	Hauteur
	10, 11 ou 12	9	100	850 kg	80 cm	120 cm	184 cm
<u>GENCOD BOUTEILLE :</u> 3760045970085				<u>GENCOD CARTON :</u> 3760056656305			





SOVEX GRANDSCHÂTEAUX
BORDEAUX & BEYOND

CHATEAU GRAND DAVID DE MAUVINON

CUVEE VIEILLES VIGNES - 2018

SAINT EMILION AOC

PRESENTATION

Le Château Grand David de Mauvinon est situé sur la commune de Saint-Sulpice et Faleyrens, faisant face au village de Saint-Emilion à 5 km au Sud-Est. La commune de Saint-Sulpice de Faleyrens est également connue pour abriter le Château Monbousquet, célèbre Grand Cru Classé de Saint-Emilion, avec qui il partage un terroir d'exception fait de graves silico-argileuses et un plateau sablo-graveleux. Le Château Grand David de Mauvinon est une propriété familiale depuis maintenant 4 générations. Chacune d'elles a su prendre soin de ce vignoble de très belle qualité depuis le début du XXème siècle. Cette quatrième génération, à travers le travail minutieux d'Odile Soulard-Guillot et de son mari, a initié la culture de la vigne en agriculture biologique depuis près de 15 ans. Dès lors, ils ont décidé de réduire de façon drastique, l'apport de produits chimiques sur leurs terres. Très à l'écoute de la nature, Odile et son mari, ont fait le pari d'un vin de qualité respectant la biodiversité. C

VIGNOBLE

Superficie : 10 ha

Age moyen des vignes : 38 ans

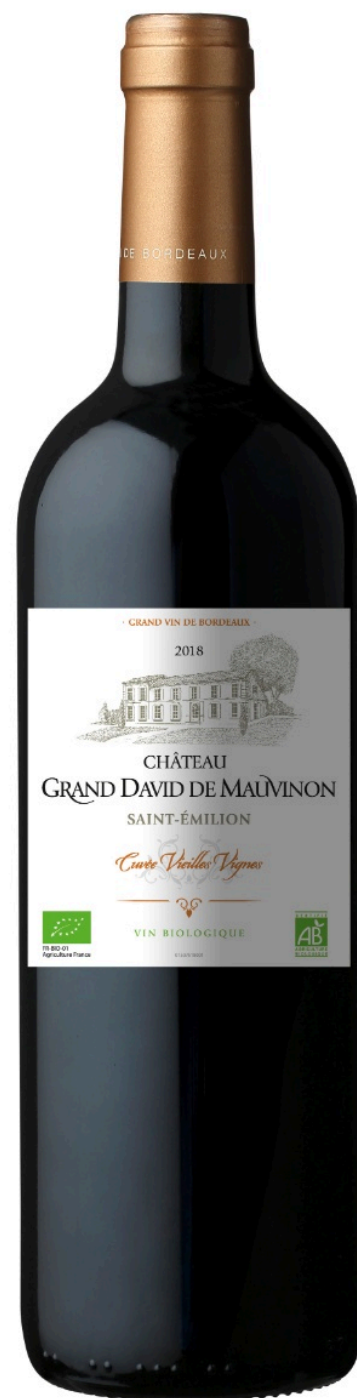
Encépagement : 100% Merlot

ELABORATION

Vinification traditionnelle. Délestages selon la vendange. Remontages classiques. Aération à l'air prudente. Cuvaion de 30 jours, voire 35 si besoin. Maîtrise des températures. Rendement : 59 hl/ha.

CAPACITE DE GARDE : De 5 à 10 ans

TAUX D'ALCOOL : 14.5% vol



www.sovex-grandschateaux.com



CHÂTEAU MEYRE 2018

Haut-Médoc



CÉPAGES

Merlot (44%), Cabernet Sauvignon (40%),
Petit Verdot (11%), Cabernet Franc (5%)

TERROIR

Sablo-graveleux

ELEVAGE

12 mois en barrique de chêne, 30% de fûts
neufs et chauffe légère

CONSERVATION

10 à 12 ans

DÉGUSTATION

Couleur rubis intense aux nuances
pourpres offrant au nez des notes de
moka, de pain grillé, des arômes de jeune
chêne, cassis, fruits rouges et des épices.
Bouche plutôt dense avec un corps
tannique ferme, des arômes de fruits
rouges frais avec du poivre, du caramel et
des arômes de chêne menant à une finale
assez longue et serrée.



CHATEAUMEYRE

CHATEAU MOULIN DE LA GRANGERE



SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2017

Au bas des plus belles collines de Saint-Emilion, le Château La Grangère bénéficie des mêmes arguments d'excellence que ses voisins : Château Pavie, Château Troplong Mondot et Château Laroque.

Quelques Éléments Techniques

Superficie du vignoble : 3 hectares

Age moyen du vignoble : 30 ans

Sol et sous-sol : argile et calcaire

Densité de plantation : 6500 pieds/ha

Production : +/- 20 100 btl

Rendement : 40hl/ha



Encépagement :

90% Merlot Noir,
10% Cabernets Sauvignon.

Elevage

100% fûts de chêne dont
30% neufs.

Date de vendange

Première semaine d'octobre.

Commentaires de dégustation

Robe sombre et jolie, nez de
mûre et de cerises rouges. Le
vin est souple, finement boisé,
charmeur, élégant, d'une belle
longueur, la finale joliment
épicee, le tout sur fond de
fraîcheur.

Médailles

Médaille d'Argent au Concours de
Bordeaux Vins d'Aquitaine 2019

**Vin issu de l'agriculture
BIOLOGIQUE**

*Les parcelles de vigne sont situées
comme suit : 2 ha sont le long et à
proxi-mité du Château Troplong
Mondot, 1 ha bénéficiant de la même
exposition que le Château Pavie et 3
ha sur les pentes orientées sud.*



Apogée
2020 - 2025
selon conditions
de conservation





BIO

NATURE

EXTRA LIBRE CHÂTEAU DU CÈDRE

Château du Cèdre

Pascal & Jean Marc VERHAEGHE

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-du-cedre

APPELATION

Cahors AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Aucun intrant oenologique et cuvaison d'une trentaine de jours
12 mois en foudre

Sucre résiduel : Néant

Soufre : Sans sulfite ajouté

BIO

JUVÉNILES

Château du Cèdre

Pascal & Jean Marc VERHAEGHE

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-du-cedre

APPELATION

Cahors AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Malbec

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification sans sulfites ajoutés.

Cuves bétons, tri de la vendange, égrappage.

Extraction par pigeage en début de fermentation.

Température 25° Celsius cuvaision totale 20 jours.

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 28 mg/l

Acidité totale : 3,41 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Un vin droit, frais, très fruité.

En bouche, coulis de fruits frais, tannins très doux, très belle longueur aromatique.

CONSEILS

Un vin « plaisir » qui accompagnera facilement les grillades, tapas, viandes, etc



MA PETITE VENDANGE

VIN DE FRANCE DEMI SEC



CÉPAGES

Gros Manseng



TERROIR

Issu d'un sol argilo-limoneux à exposition sud-ouest



GARDE

À boire dès maintenant pour apprécier pleinement sa fraîcheur.



INSPIRATION & ORIGINE

Ma Petite Vendange est une cuvée qui raconte l'histoire d'une récolte soigneusement réalisée, avec des raisins choisis pour leur qualité. Un vin simple et frais, né de moments de travail et de plaisir partagés



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage pneumatique, stabulation à froid, déburrage & fermentation alcoolique
Elevage pendant 4 à 5 mois dans une cuve inox thermorégulée



ACCORDS

Idéalement avec des tapas, des plats estivaux, de la cuisine aux accents exotiques et pour accompagner vos desserts.



NOTE DE DEGUSTATION

La bouche est fraîche, généreuse avec une complexité aromatique et une finale acidulée. Le nez révèle des notes de fruit de la passion, d'agrumes et d'ananas.

MA PETITE VENDANGE

VIN DE FRANCE



CÉPAGES

Tannat



TERROIR

Issu d'un sol argilo limono graveleux à exposition sud-est



GARDE

À boire dès maintenant pour apprécier pleinement sa fraîcheur.



INSPIRATION & ORIGINE

Ma Petite Vendange est une cuvée qui raconte l'histoire d'une récolte soigneusement réalisée, avec des raisins choisis pour leur qualité. Un vin simple et frais, né de moments de travail et de plaisir partagés



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire à froid et partiellement en macération semi-carbonique
Cuvaïson courte, fermentation malolactique et 6 mois en cuve inox



ACCORDS

Idéalement dégusté frais, accompagné de tapas, de plats légers d'été, de grillades ou en apéritif.



NOTE DE DEGUSTATION

La bouche est croquante et juteuse. Le nez révèle des notes de cassis et de fruits rouges.

Gaïa

PACHERENC DOUX



CÉPAGES

Gros Manseng et Petit Manseng



TERROIR

Coteaux argilo-limoneux et plateau argilo-limono-graveleux avec une exposition alternant entre sud-ouest et sud-est.



GARDE

À déguster à l'apéritif ou avec un potentiel de garde de 2 à 5 ans



INSPIRATION & ORIGINE

Le *Gaïa Blanc* est un vin frais et aromatique, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Son nom, inspiré de la déesse de la Terre, reflète l'harmonie entre la vigne et la nature. Un vin élégant et authentique, parfait pour les amateurs de blancs doux.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à maturité suivis d'un pressurage pneumatique. Une stabulation à froid est effectuée avant le débordage et la fermentation alcoolique. L'élevage se déroule ensuite pendant 6 à 8 mois en cuve inox.



ACCORDS

Ce vin aux notes acidulées s'accorde parfaitement avec un foie gras mi-cuit, une tarte aux fruits jaunes ou des fromages à pâte persillée. Il accompagne également à merveille un dessert aux amandes



NOTE DE DEGUSTATION

La dégustation révèle une bouche fraîche et généreuse, marquée par une fin acidulée. Tandis que le nez offre des arômes de fruits exotiques, d'agrumes et une touche florale délicate.





NOS VINS

Le Poète

AOP VACQUEYRAS

POTENTIEL AROMATIQUE

Sa robe est rubis brillant.
Il s'épanouit sur des notes mentholées qui lui confèrent une sensation de fraîcheur.
Il développe des arômes de petits fruits frais écrasés.
Les tanins sont soyeux et révèlent une belle persistance en bouche.

PARTICULARITÉS

Les vignes de la cuvée **Le Poète** se situent précisément sur le terroir du Cône de la Font des Papes composé de silts argilo-sableux de teinte beige clair à fragments calcaires de petite taille avec un profil racinaire bien développé jusqu'à deux mètres de profondeur.

Un vin d'une subtilité absolue et d'une élégante finesse.
Il est le fruit d'un assemblage rigoureux et maîtrisé.

Après une infusion des baies de raisins durant 3 semaines, s'ensuit un élevage en cuve béton puis un repos en bouteilles d'au moins 6 mois.

Les vignes trentenaires de cépages Grenache et Syrah lui confèrent une personnalité propre.



POTENTIEL DE GARDE

2 À 7 ANS



SUGGESTIONS

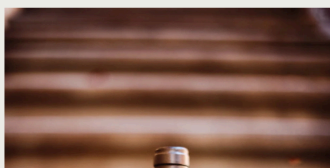
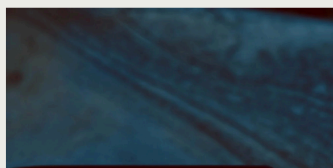
Température de service : entre 16° et 18°

VIANDES ROUGES
VIANDES BLANCHES
VOLAILLES
CUISINE DU MONDE
FROMAGES

NOUS L'AIMONS SUR

*Une daube provençale
Un wok de petits légumes
Une flamiche aux poireaux
Une volaille fermière et ses champignons
Des cotelettes d'agneau grillées*

DÉCOUVRIR NOS AUTRES CUVÉES





NOS VINS

Le Fauquet

AOP GIGONDAS

POTENTIEL AROMATIQUE

Sa robe se pare de grenat.
Il surprend par des effluves de garrigue, de thym et de laurier.
Très intense en bouche, il est le vin de la terre, celle de Gigondas : la méditerranéenne.
Arômes de fruits rouges, framboises et grenades ;
Les tanins sont gourmands et élégants.
Très longue finale mentholée et sur le fruit.

PARTICULARITÉS

C'est au lieu-dit du Petit Montmirail au sud/ sud-ouest du massif calcaire des Dentelles de Montmirail que trônent les vignes trentenaires du **Fauquet**.

Elles bénéficient d'un terroir unique en Gigondas qui dépend du croissant calcaire de l'oligocène.
Abrité du vent par la première dentelle, ce terroir octroie une finesse au vin et une palette aromatique très riche.

Après une infusion des baies de raisins durant 3 semaines, s'ensuit un élevage en cuve béton puis un repos en bouteilles de quelques mois.

Elles produisent un vin conjuguant gourmandise fruitée et richesse aromatique.
Un Gigondas pur et racé, issu d'un assemblage de Grenache et de Syrah



POTENTIEL DE GARDE

3 À 7 ANS



SUGGESTIONS

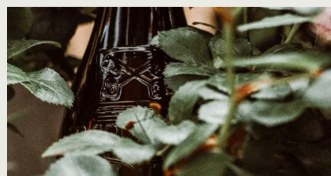
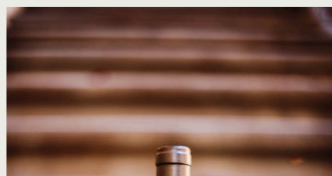
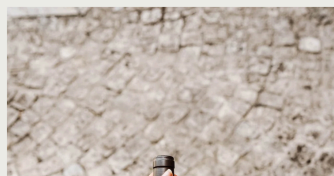
Température de service : entre 16° et 18°

VIANDES ROUGES
VIANDES BLANCHES
VOLAILLES
CUISINE DU MONDE
FROMAGES

NOUS L'AIMONS SUR

*Une joue de bœuf ou une souris d'agneau
Des Cannellonis ricotta épinards
Des pleurotes à l'ail
Un volaille rôtie au romarin
Une terrine de lapin*

DÉCOUVRIR NOS AUTRES CUVÉES



Gamme Spécialité de Savoie | Vin bio



Roussette de Savoie

Caractéristiques Culture Vinification Dégustation

COULEUR : BLANC

CÉPAGE : ALTESSE

SURFACE : 1,45 HA

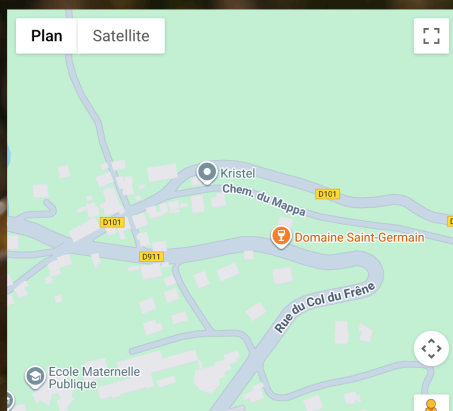
RENDEMENT 2015 : 29 HL/HA

[Voir toute notre gamme de vins bio](#)

Choisir un vin bio :



Pour nous rendre visite :



CONTACT

65 route de Miolans
73250 Saint-Pierre d'Albigny
vinsstgermain1@aol.com

06 10 71 13 85 (Raphaël)

OUVERTURE

Le domaine est ouvert tous les
jours sur rendez-vous



CERTIFICATION BIO

Contrôle Ecocert Licence 23739P

Gamme Enchantée et Gourmande | Vin bio



Crac Boum'bu rouge

Caractéristiques Culture Vinification Dégustation

COULEUR : ROUGE

CÉPAGE : GAMAY

SURFACE :

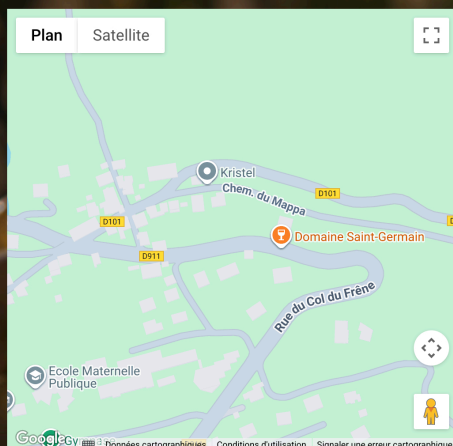
RENDEMENT :

Voir toute notre gamme de vins bio \$

Choisir un vin bio :



Pour nous rendre visite :



CONTACT

65 route de Miolans
73250 Saint-Pierre d'Albigny
vinsstgermain1@aol.com

06 10 71 13 85 (Raphaël)

OUVERTURE

Le domaine est ouvert tous les
jours sur rendez-vous



CERTIFICATION BIO

Contrôle Ecocert Licence 23739P

LA GAMME

UNE DIVERSITÉ DE TERROIRS S'EXPRIMANT DANS TROIS CUVÉES DIFFÉRENTES

TÉL. 04 67 78 06 09

RDALLAINES@VALMAGNE.COM



LES VINS JEUNES, SOUPLES ET FRUITÉS

VITRAIL SUR L'ABBAYE

Ces vins sont des vins de convivialité par excellence.

Nous les voulons agréables dès leur première jeunesse et qu'ils transmettent le vrai goût du raisin.

Les blancs sont donc aromatiques aux notes de pêche blanche et abricots avec une fraîcheur bienvenue sous le climat Languedocien.

Les rosés sont friands et gourmands, plein de fruits et accompagnent à merveille l'avant-repas.

Le rouge quant à lui a une grande personnalité et le morrastel s'y exprime à merveille. Assemblé au Carignan et au Grenache, l'ensemble est frais et plein de fruits rouges.

[TARIFS](#)

[COMMANDER](#)



LES VINS DE PERSONNALITÉ QUI EXPRIMENT LE TERROIR

PORTALIS

Portalis fait référence à Jean-Baptiste PORTALIS qui construisit la cave en 1920 en s'appuyant sur le principe de gravité.

Utilisée dans tous les grands domaines, ce principe permet de transférer les jus vinifiés tout en douceur.

Ce précurseur était une personnalité de la famille qui développa grandement le vignoble de Valmagne.

Les vins rouges sont un assemblage de syrah, mourvèdre et grenache. Nez de garrigues et fruits rouges se retrouvent en bouche avec des tanins souples et une belle fraîcheur.

Aucune lourdeur ni de sur-maturation ou sur extraction, le tout est très harmonieux.

Les vins blancs expriment la roussane et la marsanne.

Le calcaire des hauts de coteaux apporte une grande minéralité qui s'intègre dans une belle matière aux notes florales.

L'équilibre est parfait.

Le rosé tire son nom de la petite fille du Comte de Turenne qui acheta l'Abbaye : Suzanne de Nicolay.

Née Turenne, elle épousa le marquis de Nicolay et fit restaurer la petite chapelle apposée à l'église pour maintenir à Valmagne un aspect sacré perdu à la révolution.

Ce rosé de grande gastronomie est fait par saignée de nos cuves de syrah, mourvèdre et



grenache.
D'une grande fraîcheur aux arômes mêlant épices et fruits rouges la bouche et longue et précise.
Les faibles volumes produits chaque année, font de ce rosé un vin d'exception.

TARIFS

COMMANDER



LES VINS DE FINESSE ET DE STRUCTURE

Turenne

C'est en 1838 que l'abbaye rentre dans la famille, et c'est le Comte de Turenne qui en fait l'acquisition.
Lui attribuer l'une de nos grandes cuvées semblait une évidence.

Le nez est net, il marie des arômes d'élevage à des parfums de fruits rouges et noirs gorgés de soleil ; viennent également des parfums de fruits à noyau légèrement macérés (prunelle et griotte).
À l'aération on retrouve ces fragrances d'élevage (fève de cacao et café au lait) avec des notes grillées, torréfiées et fumées.

Jolie attaque ample, pleine, charnue qui restitue ces parfums fruités et méditerranéens. L'évolution est plus charpentée, la matière dense intègre des tanins présents et de qualité.

Il y a certes de la puissance et de la virilité à l'inverse il y a de la fraîcheur et un joli spectre aromatique.

L'ensemble dispose encore de tous les ingrédients pour bien vieillir.

Finale sur les épices et sur les notes d'élevage.

Le fils du comte de Turenne se prénomait Edmond et nous lui attribuons notre grand vin blanc.

La production y est faible et les 1500 bouteilles produites annuellement sont prisées des amateurs de grands vins blancs.

La roussane sur terroir de garrigues s'expriment tout en finesse.

Le léger passage en barrique amène complexité et élégance aux notes de fenouil et d'acacia.

TARIFS

COMMANDER



LES GRANDS VINS

Cardinal de Bonzi

Le Cardinal Pierre de Bonzi était le gouverneur des états du Languedoc sous Louis XIV.

Selon Saint Simon il était le véritable représentant du roi en Languedoc et il fit de Valmagne son lieu de résidence privilégiée.

Lorsque le millésime est exceptionnel, nous faisons une fine sélection de nos meilleures parcelles pour produire cette grande cuvée.

La robe est grenat d'une étonnante jeunesse, très profonde avec des nuances sur la cerise noire, une grande viscosité avec des larmes multiples.

Nez très expressif, racé et élégant on débute sur des parfums de fruits noirs très murs (mûre, cassis, et myrtille), de fruit à noyau griotte, de fruits macérés, vient ensuite un registre balsamique du plus bel effet (garrigue, thym, laurier, cade, bois de genévrier et olive noire) pour aller ensuite vers des notes d'élevage bien intégrées (fumées, toastées, grillées torréfiées et de moka).

Un vin qui envoie du lourd en toute impunité aussi bien au niveau de la structure que des parfums.

Assurément c'est un Grand Vin avec bien entendu la puissance mais également de l'onctuosité, de la plénitude et une palette aromatique méditerranéenne et fruitée savoureuse.

C'est un vin riche avec une matière opulente et des tanins feutrés.

Très longue finale sur les épices et sur des notes chocolatées vanillées et fumées très persistantes.



MUSCADET OVOÏDE

AOC Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie



■ CÉPAGE

100% Melon B

■ TERROIR

Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.

■ VINIFICATION

Vinification en cuve ovoïde en béton naturel. Fermentation contrôlée de 18° à 20°C.

■ DÉGUSTATION

Robe : brillante aux reflets dorés.

Nez : complexe, minéral et mentholé.

Bouche : belle attaque grasse, rond, ample et persistance minérale.

■ ÂGE DES VIGNES

25 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%



LE DEMI-BOEUF

AOC Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie



■ CÉPAGE

100% Melon B

■ TERROIR

Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.

■ VINIFICATION

Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C. Plusieurs bâtonnages ont été effectués entre les mois de novembre et décembre.

■ DÉGUSTATION

Robe : claire, brillante, or vert.

Nez : minéral, citronné et fin de pomme verte.

Bouche : attaque franche, bouche souple, arômes d'agrumes (citron), belle longueur et finale minérale.

■ ÂGE DES VIGNES

15 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOLIQUE

12%



MYSTERRES ROUGE

IGP Val de Loire



VIGNOBLE
MALIDAIN

■ CÉPAGE

100% Grolleau Noir

■ TERROIR

Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une roche mère de micaschiste.

■ VINIFICATION

Macération de 4 à 7 jours. Fermentation contrôlée de 18° à 25° suivis de la fermentation malolactique

■ DÉGUSTATION

Robe : rouge rubis.

Nez : fruits rouges écrasés et notes épicées.

Bouche : très fraîche de fruits rouges, gourmande.

■ ÂGE DES VIGNES

20 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

11%



SAUVIGNON

"Le Demi-Boeuf"

IGP Val de Loire



VIGNOBLE
MALIDAIN

■ CÉPAGE

100% Sauvignon

■ TERROIR

Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une roche mère de micaschiste.

■ VINIFICATION

Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C.

■ DÉGUSTATION

Robe : légèrement dorée et brillante.

Nez : agrumes (écorce d'orange et citron confit), floral (genêt).

Bouche : suave, riche, très persistante d'écorce d'orange.

■ ÂGE DES VIGNES

10 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOLIQUE

9.5%



[← Retour à la liste des vins](#)



BOURGOGNE ALIGOTÉ BIO CERTIFIÉ PAR
ECOCERT FRANCE

Millésime 2023

VIGNE:
Cépage Aligoté- 12%vol
Vinification et élevage en cuve inox pour conserver le fruit et la fraîcheur de ce vin.

ACCORD METS ET VINS:
Un excellent vin d'apéritif, à déguster nature ou avec une crème de cassis pour le célèbre KIR.
Accompagnera aussi très bien des fruits de mer ou poissons.

GARDE:
A boire dans les deux ans - T° de service 12°

Pour commander nos vins, connectez-vous ou créez un compte

Connexion

A DÉCOUVRIR AUSSI



BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE
BLANC BIO...

Millésime 2023

Détails



SAVIGNY-LES-BEAUNE BIO CERTIFIÉ PAR...

Millésime 2023

Détails



BOURGOGNE PINOT NOIR BIO CERTIFIÉ PAR...

Millésime 2023

Détails

← [Retour à la liste des vins](#)



SAVIGNY-LES-BEAUNE BIO CERTIFIÉ PAR ECOCERT FRANCE

Millésime 2023

VIGNE:
Cépage Chardonnay -13%vol
Assemblage de nos deux parcelles de Chardonnay, l'une en plaine apportant le fruit et la fraîcheur et l'autre en coteau pour l'ampleur et la richesse. Elevage en fûts de chêne 12 mois.

ACCORD METS ET VINS:
Accompagnera avec plaisir des fruits de mer et/ou poissons.
Pour les amateurs, à servir avec une bonne blanquette de veau.

GARDE:
De 3 à 5ans - T° de service 12°

Pour commander nos vins, connectez-vous ou créez un compte

Connexion

A DÉCOUVRIR AUSSI



SAVIGNY-LES-BEAUNE "SOLARIS"

Millésime 2022

Détails



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE "MOUTIER AMET"

Millésime 2022

Détails



BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE
BLANC BIO...

Millésime 2023

Détails

← [Retour à la liste des vins](#)



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

ROUGE BIO CERTIFIÉ PAR ECOCERT

FRANCE

Millésime 2023

VIGNE:
Cépage Pinot Noir - 12.5%vol
Parcelle plantée dans les hauteurs du village de Savigny sur des terres très calcaires et peu profondes. On y retrouve la fraîcheur du pinot Noir avec une touche de minéralité.

ACCORD METS ET VINS:
Accompagnera parfaitement une planche de charcuterie ou des volailles.
Certains l'apprécieront également en apéritif.

GARDE:
De 3 à 5 ans - T° de service 15°

Pour commander nos vins, connectez-vous ou créez un compte

Connexion

A DÉCOUVRIR AUSSI



BOURGOGNE PINOT NOIR BIO CERTIFIÉ PAR...

Millésime 2023

Détails



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE "MOUTIER AMET"

Millésime 2022

Détails



BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE
BLANC BIO...

Millésime 2023

Détails

[← Retour à la liste des vins](#)



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE "LES GOLLARDES" BIO CERTIFIÉ PAR ECOCERT FRANCE

Millésime 2023

VIGNE:
Cépage Pinot Noir - 13 %vol
Les vignes sont situées dans les coteaux, au nord du village sur des sols argilo-calcaires qui procurent aux vins qu'elles produisent une belle finesse et minéralité.

ACCORD METS ET VINS:
Un vin tout en élégance, à servir avec des viandes rouges ou blanches ou bien encore des fromages à saveur douce .

GARDE:
Murira avec bonheur (5 à 6 ans) -T° de service 16°

Pour commander nos vins, connectez-vous ou créez un compte

Connexion

A DÉCOUVRIR AUSSI

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE "MOUTIER AMET"

Millésime 2022

Détails

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE "LES GRANDS PICOTINS"

Millésime 2022

Détails

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
ROUGE BIO...

Millésime 2023

Détails

vindemio



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

EARL FAMILLE COMBE - VINDEMIO

Cuvée

TERRA

Appellation

AOC Ventoux

Type

Rouge

Millésime

2022

Cépages

Grenache noir 50%, Cinsault 40%, Mourvèdre 10%

EN BREF

Terra signifie "Terre" en latin. A 150 m de hauteur, au pied des Dentelles de Montmirail et à l'abri du Mont Ventoux, la parcelle de Saint-Hippolyte-le-Graveyron profite des lueurs du soleil du matin au soir. Terra s'exprime sur des arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, s'ajoutent des notes d'épices et une belle acidité.

PRÉSENTATION

Terroir

Sol : Argileux

Altitude : 150m

Vinification

Egrappage et encuvage. Macération pré-fermentaire à froid.

Sans ajout de levures.

Remontage journalier léger (5min) et délestage en début de fermentation.

Cuaison 3 à 4 semaines.

Pressurage puis départ en fermentation malolactique.

Élevage

Elevage en cuve béton

CONSEILS

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14,00 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 10000

1/1

VINDEMIO

1258 LA VENUE DE CARPENTRAS, 84380 CARPENTRAS

Tel. 0490516020 - contact@vindemio.fr

vindemio.fr/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE