

VALLÉE DE LA LOIRE

RIBOULEDINGUE

AOC Muscadet



■ 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. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C. Levures indigènes. Elevage en cuve souterraine.

■ DÉGUSTATION

Robe : claire, brillante, or vert.

Nez : minéral, citronné et fin de pomme verte.

Bouche : attaque franche, arômes d'agrumes (citron). Frais avec une belle finale minérale. Un vrai vin de copain!

Faire Riboule = faire la fête

"Ribouledingue, le vin qui rassemble"

■ ÂGE DES VIGNES

8-10 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

1 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

11%



Vignoble Malidain - 6, le Demi-Boeuf - 44310 La Limouzinière, France
Tél. 02.40.05.82.29 - contact@vignoblemalidain.com - www.vignoblemalidain.com



CHARDONNAY

IGP Val de Loire



■ CÉPAGE

100% Chardonnay

■ 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 contrôlée de 15° à 20°C.

■ DÉGUSTATION

Robe : dorée avec des reflets verts.

Nez : flatteur, floral (genêt), ananas confit, finale de fruits exotiques.

Bouche : attaque agréable et grasse, ample, ronde et fruitée (fruits blancs).

■ ÂGE DES VIGNES

20 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%





LA CLOSERIE

Appellation : TOURAINE

Cépage : 100 % CÔT

Production : 3330 bouteilles

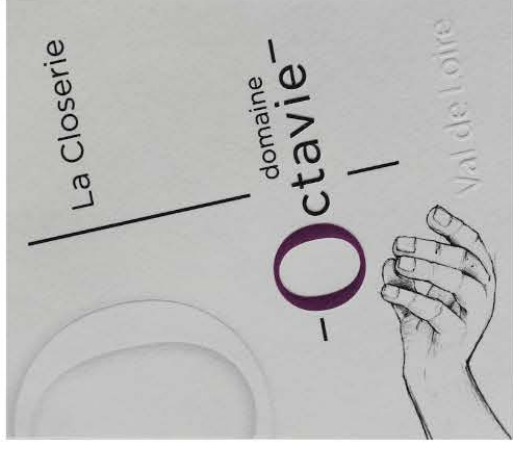
Ce très vieux cépage de Touraine, donne un vin rouge rustique qui s'apprécie lorsque l'on sait être patient.

Charpenté et généreux avec de puissantes notes de griottes, il mérite que l'on attende au moins 2 ans avant de le consommer.

A servir à 13/14 ° avec le gibier et les bons plats d'hiver en sauce.

Garde : 7 à 8 ans.

Millésime disponible à la vente : 2022





CÉPAGE

100 % Cabernet Franc

ANALYSES

Alcool : 12,91 %

Sucre résiduel : 0 g/L

PH : 3,51

Volatile : 0,38 g/L

SO2 total : 17 mg/L

PRODUCTION

10.962 bouteilles 75cl

GTIN : 3760131770247

" LA SOURCE " 2025

AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL ROUGE

LE DOMAINE

Créé en 1936 par Eugène Amirault, le domaine Y. Amirault est situé sur la rive droite de la Loire, terre calcaire de prédilection du Cabernet franc. Repris en 1977 par le petit-fils Yannick, qui l'a fait continuellement évoluer pour défendre une viticulture biologique et engagée sans jamais céder à l'achat de vendange ou recourir au négoce pour garantir une totale authenticité. Aujourd'hui, c'est l'arrière petit-fils Benoît qui pérennise la dizaine de crus répartis sur les villages de Bourgueil & Saint-Nicolas-de-Bourgueil (19 hectares au total). Chaque terroir est jardiné suivant le cycle lunaire, cueilli à la main puis élevé individuellement en fûtaille ou en jarres de grès.

LE TERROIR

Terrasse de graves autour du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Conditions les plus drainantes et précoces du domaine.

Vignes de 45 ans en moyenne.

Labour intégral du sol.

LA VINIFICATION

Vendanges 100 % manuelles en panier.

Tri du raisin avec éraflage intégral sans foulage.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte en favorisant des macérations douces de 3 semaines.

Élevage discret en foudre pendant 5 à 10 mois pour préserver l'éclat du fruit.

LE MILLÉSIME

En 2025, la précocité égale les records de 2018, garante d'un potentiel qualitatif hors norme. La deuxième partie de la saison aura tempéré tout excès pour signer un millésime de grande justesse, au fruité primeur et au profil généreux.

LES NOTES

La frivolité du Saint-Nicolas-de-Bourgueil cultivée avec notre plus haut niveau d'exigence. Un style de vin savoureux et friand, facile à accommoder en toutes situations.

A boire dès maintenant et jusqu'en 2030.



+33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL – VAL DE LOIRE – FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR





TOURAINE GAMAY

Appellation : TOURAINE

Cépage : 100 % GAMAY

Production : 15000 bouteilles

La robe brillante couleur rouge soutenu aux reflets grenats s'ouvre sur un nez fin dans lequel les odeurs de fruits rouges et noirs (fraise, framboise, mûre) se mêlent à la noix de muscade et au poivre sur fond de minéralité.

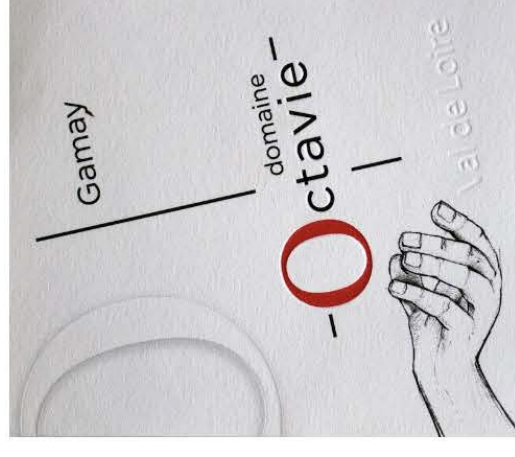
Puis on retrouve en bouche la continuité aromatique du nez autour d'une matière gouleyante, souple, fraîche et fruitée. La finale persiste sur une élégante touche poivrée.

On reste sous le charme de ce superbe Touraine gourmand, un vin de plaisir à servir un peu frais avec les viandes blanches et la charcuterie.
Garde : 4 à 5 ans.

Millésime disponible à la vente : 2024

Touraine Gamay 2024 :

Une étoile au Guide Hachette des Vins 2026



VINS ROUGES



Vallée de
la Loire



demeter

GAMAY SUR VOLCAN AOP CÔTES-DU-FOREZ Les vins de la Madone



Gamay noir



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rouge charnu et
aromatique



Accords mets et vins

Charcuteries, buffets estivaux,
grillades légères.
Fourme de Montbrison.

Fruits rouges éclatants avec une pointe épicée, beaucoup de salinité et de fraîcheur en bouche. Les tanins sont souples, la texture ronde.

Vignoble en agriculture bio depuis 2001, et biodynamique depuis 2009, les parcelles sont vendagées à la main, et vinifiées séparément dans un seul but : laisser s'exprimer les différentes facettes du terroir forézien.



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

biocoop



Description

Certifié par FR-BIO-01

CEPAGE : 100 % Cabernet Franc

TERROIR : Sol argilo-siliceux

MILLESIME : 2024

FORMAT BOUTEILLE : 75 cl

De couleur rubis foncé, cette cuvée explose en fruits avec une belle harmonie et une présence tannique discrète. Un vin à croquer dans sa jeunesse où le plaisir est immédiat. Idéal avec des poissons, des viandes grillées et charcuteries. Servir à 16° avec aération 1 heure avant le service.

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 %

GARDE : 3 à 5 ans



L'AUNIS S'HABILLE EN ROUGE

Appellation : VIN DE FRANCE

Cépage : 100% PINEAU D'AUNIS

Production : 1500 bouteilles

Les raisins issus de vignes plus que centenaires donnent à ce vin souplesse et caractère, des notes puissantes d'amande, de pistache et d'épices.

Il accompagnera parfaitement vos plats de charcuteries et vos barbecues.

Garde : 3 ans

Millésime disponible à la vente : 2023





CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES (PROVISOIRE)

Alcool : 13,27 %
Sucre résiduel : 0,3 g/L
PH : 3,48
Volatile : 0,39 g/L
SO2 total : 23 mg/L

PRODUCTION

6.770 bouteilles

GTIN : 3760131770216

" ROSÉ D'ÉQUINOXE " 2025

AOP BOURGUEIL ROSÉ

LE DOMAINE

Créé en 1936 par Eugène Amirault, le domaine Y. Amirault est situé sur la rive droite de la Loire, terre calcaire de prédilection du Cabernet franc. Repris en 1977 par le petit-fils Yannick, qui l'a fait continuellement évoluer pour défendre une viticulture biologique et engagée sans jamais céder à l'achat de vendange ou recourir au négoce pour garantir une totale authenticité. Aujourd'hui, c'est l'arrière petit-fils Benoît qui pérennise la dizaine de crus répartis sur les villages de Bourgueil & Saint-Nicolas-de-Bourgueil (19 hectares au total). Chaque terroir est jardiné suivant le cycle lunaire, cueilli à la main puis élevé individuellement en fûtaille ou en jarres de grès.

LE TERROIR

Parcelles de la terrasse sélectionnées chaque année selon notre ressenti pour leur aptitude à libérer plus facilement le jus en l'absence de macération. Les sélections s'effectuent essentiellement en début de vendanges pour remplir en général 7 à 10 pressoirs.

LA VINIFICATION

Vendanges 100 % manuelles en panier.
Tri du raisin, puis long pressurage direct pneumatique (sans égrainage).
Débourbage d'une nuit puis entonnage le lendemain.
Fermentations alcoolique naturelle et malolactique complètes.
Élevage sur lies dans des tonneaux récents pendant 6 mois en cave.

LE MILLÉSIME

En 2025, la précocité égale les records de 2018, garante d'un potentiel qualitatif hors norme. La deuxième partie de la saison aura tempéré tout excès pour signer un millésime de grande justesse, au fruité primeur et au profil généreux.

LES NOTES

Un rosé atypique, un vrai vin avec une coloration qui gagne de l'absence de trituration ou macération du raisin.
L'acidité naturelle du Cabernet franc donne une rémanence unique à ce vin.
Gourmand et exubérant dans sa jeunesse, capable de s'affiner pour traverser les années en prenant des nuances ambrées.
A boire dès maintenant et jusqu'en 2030 au moins.



+33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL – VAL DE LOIRE – FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR



VINS BLANCS



Vallée de
la Loire



ÉPAULÉ JETÉ

AOP VOUVRAY

Domaine Breton



Chenin blanc



Prêt à boire (0-3 ans)



Ample, rond avec un bel
équilibre



Accords mets et vins

Tapas, volaille.
Fromage de chèvre.

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. « Épaulé jeté » est initié au domaine Breton comme une posture active de défense des vins vivants.



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

biocoop

VINS ROUGES



Vallée
de la Loire



ÉPAULÉ JETÉ

AOP BOURGUEIL

Domaine Breton



Cabernet franc noir



Prêt à boire (0- 3 ans)



Charnu et aromatique



Accords mets et vins

Tapas, viande rouge.
Saint-Nectaire, fromage
de chèvre.

Au nez, 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. « Épaulé jeté » est initié au domaine Breton comme une posture active de défense des vins vivants.



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

biocoop

CP3301



Château de Villeneuve
SAUMUR - SAUMUR CHAMPIGNY



CHÂTEAU DE VILLENEUVE 2023

AOP Saumur-Champigny

CÉPAGE : Cabernet-franc.

SOL : Argilo-calcaire du Turonien.

TAILLE : Guyot-Poussard. Suppression des contre-bourgeons.

RÉCOLTE : Manuelle en caissettes de 20 kg. Passage sur table de tri. Egrappage total et encuvage par gravité.

RENDEMENT : 40 hectolitres/hectare.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.5°

VINIFICATION : Fermentations en cuves inox. Extraction par infusion et cuvaison courte.

ELEVAGE : 3 mois en cuves bois tronconiques de 40HL.

MÉTHODES CULTURALES : Aucun herbicides/pesticides chimiques n'est utilisé, les sols sont travaillés mécaniquement. Un effeuillage côté soleil levant est pratiqué après floraison afin de favoriser l'aération des grappes.

REMARQUES : Assemblage de plusieurs parcelles âgées de 40 à 50 ans.

CONSERVATION : 5 à 10 ans



Famille Chevallier

49400 Souzay-Champigny - 02.41.51.14.04 - jpchevallier@chateaudevilleneuve.com



TRADITION 2025

DOMAINE MARDON

Quincy

Avec ses beaux arômes de fruits blancs, ce Quincy affiche fraîcheur, vivacité et rondeur en bouche. Une réussite !



Fiche Technique

Contenance : 75 cl

Millésime : 2025

Couleur : blanc sec

Cépage(s) : 100% Sauvignon

Terroirs : Alluvions anciennes sablo-graveleuses sur calcaire et argiles lacustres du berry. Les vignes ont un âge moyen de 35 ans, certaines atteignent 65 ans.

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Pressure suivi d'un débourbage de 12 à 24 heures. Fermentation en cuves thermorégulées. Soutirage courant novembre et repos sur les lies fines avant filtration et première mises en bouteilles au printemps suivant la récolte.

Garde : A boire jeune comme une gourmandise, et dans les 3-4 ans.



Notes de dégustation

Belle expression aromatique avec beaucoup de rondeur et des arômes de fleurs blanches. La bouche trouve un bel équilibre entre la fraîcheur, la rondeur et le fruité. La finale longue rappelle de légères notes d'agrumes.



Accords Mets Vins

Se déguste, en apéritif avec des galettes aux pommes de terre du Berry, avec des fruits de mer et des crustacés, des fromages de chèvre, de la charcuterie, des tourtes chaudes... et selon votre inspiration.



REUILLY BLANC 2024

DOMAINE LUC TABORDET

Reuilly

Un vin vif et généreux aux notes d'agrumes confits.



Fiche Technique

Contenance : 75 cl

Millésime : 2024

Couleur : blanc sec

Cépage(s) : 100% Sauvignon

Terroirs : Terroir limoneux où l'argile est présent en profondeur.

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Le pressurage est suivi d'un débourbage de 12 à 24 heures. La fermentation se fait en cuves thermo-régulées.

Ouvrir : 2023 -2027



Notes de dégustation

Le nez développe des arômes d'agrumes confits et des notes d'amande. La bouche est ample et généreuse, alliant finesse et élégance, avec une belle finale.



Accords Mets Vins

Se déguste, en apéritif, avec de la galette aux pommes de terre du Berry, avec des poissons en sauce, des viandes blanches, s'accordera parfaitement avec des plats asiatiques, le sucré - salé...

PRÉSENTATION

PARCELLES

Assemblage de terroir sur le village de Boisfleury (91.30 ares) et sur le village de Saint Andelain (98.09 ares).

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

SOL

Calcaire dense sur la parcelle de Boisfleury et silex sur la butte de Saint Andelain.

DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds/ha

ÂGE DES VIGNES

entre 35 et 55 ans

VITICULTURE

- Taille guyot poussard respectant les flux de sève
- Respect du végétal, ébourgeonnage réfléchi et appliqué
- Binage et labours des sols
- Démarche réfléchie et raisonnée (pas d'insecticides, ni acaricides, ni anti-pourritures, ni désherbants, ni produits de synthèse) certifiée en Agriculture Biologique et pratique de la Biodynamie
- Vendange manuelle exclusivement

POUILLY FUMÉ retiré de notre Foire aux vins 2026
Non conformité avec notre cahier des charges



PRÉSENTATION

PARCELLES

Assemblage de terroir sur le village d'Amigny, Chavignol, Sancerre et de Verdigny.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

SOL

95% de Caillottes (pierres calcaires du Sancerrois), 5% de Terres blanches (marnes kimméridgiennes)

DENSITÉ DE PLANTATION

7500 pieds/ha

VITICULTURE

- Aucun produit de synthèse n'est utilisé sur le Domaine
- Plantation de haies et d'arbres autour de nos vignes pour conserver et améliorer son écosystème
- Taille guyot poussard respectant les flux de sève
- Respect du végétal, ébourgeonnage réfléchi et appliqué
- Binage et labours des sols
- Démarche respectueuse de l'environnement, certifiée en Agriculture Biologique et pratique de la Biodynamie
- Vendanges à la main exclusivement



PRÉSENTATION

PARCELLES

Assemblage de terroir argilo calcaire et marnes sur le village de Verdigny et de Sancerre.

CÉPAGE

Pinot Noir

SOL

Caillotes (pierres calcaires du Sancerrois) et Marnes kimméridgiennes (terre blanche).

DENSITÉ DE PLANTATION

7500 pieds/ha

VITICULTURE

- Aucun produit de synthèse n'est utilisé sur le Domaine
- Plantation de haies et d'arbres autour de nos vignes pour conserver et améliorer son écosystème
- Taille guyot poussard respectant les flux de sève
- Respect du végétal, ébourgeonnage réfléchi et appliqué
- Binage et labours des sols
- Effeuvillage manuel, suppression des entre cœurs pour favoriser l'aération des grappes et assurer une maturité optimale.
- Démarche respectueuse de l'environnement, certifiée en Agriculture Biologique et pratique de la Biodynamie
- Vendanges à la main exclusivement en caisse



BOURGOGNE



BOURGOGNE CHARDONNAY

LES PIÈCES 2023



DÉGUSTATION

Belle robe limpide, brillante, or clair. Nez plaisant, notes florales et fruitées pleines de charme. En bouche une agréable tension et les mêmes arômes généreux. Un vin dont la vivacité s'accordera bien à des charcuteries. Température de service : 10 à 12 °

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 15 ans

Densité pied/ha : 10 000

Exposition : Est, avec une légère pente

Nature du sol : Calcaire-sablonneux avec présence de marnes blanches.

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Rendement (hl/ha) : 43 hl/ha

Mode de Vendange : Manuel

Vinification & Élevage : Vendange entière, pressurage direct sans SO₂. Elevage de 10 mois en cuve inox. Collage, puis mise en bouteille après filtration.

Date de mise en bouteille : Juillet 2024

Nombre de bouteilles produites : 2350 bouteilles





BOURGOGNE PINOT NOIR

2023



Dégustation

Belle robe rouge clair, limpide. Nez de fruits rouges très pur, discrète touche rustique en arrière-plan. En bouche une attaque harmonieuse, croquante, une évolution charnue avec un fruit présent jusqu'en finale. Vin de plaisir à déguster dès aujourd'hui et dans les 5 ans.

Fiche Technique

Cépage : Pinot Noir

Age moyen des vignes : 47 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition : Plein Sud.

Nature du sol : Calcaire-sablonneux

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Rendements (hl/ha) : 57 hl/ha

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à froid de 3 jours, puis cuvaison de 15 jours. Elevage de 11 mois en cuve Inox. Mise en bouteille après une légère filtration.

Date de mise en bouteille : Septembre 2024

Nombre de bouteilles produites : 19000 Bouteilles, 1000 Demis et 250 Magnums.



CHAPELLE & FILS





SANTENAY VILLAGE

2023



DÉGUSTATION

Belle robe limpide et brillante. Nez discret de petits fruits rouges. la bouche est détendue à l'attaque, enrobée et gourmande. La finale révèle des tanins soyeux tout en souplesse. Vin de plaisir gourmand immédiat. À déguster dans les 3 à 5 prochaines années.

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot Noir

Age moyen des vignes : 45 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition : Plein Sud.

Nature du sol : Calcaire sablonneux

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

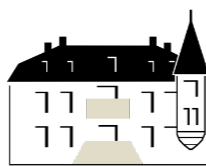
Rendements (hl/ha) : 55 hl/ha

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Vendange égrappée en totalité avant la macération pré-fermentaire de 2 jours, puis cuvaison de 13 jours. Elevage de 10 mois en cuve inox puis 4 mois en fûts. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Date de mise en bouteille : Septembre 2024

Nombre de bouteilles produites : 15000 Bouteilles, 1000 Demis et 250 Magnums.



CHAPELLE & FILS



BEAUJOLAIS

VINS BLANCS



Vallée
du Rhône



LA DÉMARRANTE AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC Vignobles Dupré Goujon



Chardonnay blanc



Longue garde (> 6 ans)



Vin blanc ample, rond avec un
bel équilibre



Accords mets et vins

Poissons, sole meunière,
viandes blanches.
Comté.

Robe or pâle, nez minéral : agrumes, fruits à chair blanche, fleurs blanches. La bouche est dense, portée par une acidité tendue et une belle longueur. Domaine au sol et à l'exposition exceptionnels, cultivé en biodynamie par deux copains d'école revenus sur leur terroir après des études d'œnologie et un apprentissage chez de grands vignerons.



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

biocoop

VINS ROUGES



Beaujolais



LA DÉMARRANTE AOP CÔTE-DE-BROUILLY Domaine Dupré-Goujon



Gamay noir



Longue garde (> 6 ans)



Vin rouge charnu et aromatique



Accords mets et vins

Côte de bœuf, viandes grillées, charcuteries. Pélardon.

Nez d'une grande finesse : rose, violette, fruits rouges, notes épicées et torréfiées. Une minéralité affirmée. Bouche élégante et longue.

Domaine au sol et à l'exposition exceptionnels, cultivé en biodynamie par deux copains d'école revenus sur leur terroir après des études d'œnologie et un apprentissage chez de grands vignerons.



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

biocoop

DG6000

ALSACE

VINS BLANCS



Alsace

demeter

EDELZWICKER

AOP ALSACE

Eugène Meyer



Sylvaner blanc, Pinot blanc,
Riesling blanc



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Vin blanc frais et fruité



Accords mets et vins

Fruits de mer, poissons,
charcuteries.
Fromages alsaciens.

Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est léger et frais, avec des notes végétales et d'agrumes. La bouche est légère, avec une belle fraîcheur. Le domaine existe depuis 1620 et reste de génération en génération dans la famille Meyer. Ce fut dans les années 1960 qu'Eugène Meyer est devenu un pionnier de la Biodynamie, créant et utilisant depuis lors ses propres préparations biodynamiques.



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

biocoop

MY1000

VINS ROUGES



Alsace



demeter

RACINE

AOP ALSACE

Domaine Baumann-Zirgel



Pinot noir



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rouge charnu et aromatique



Accords mets et vins

Grillades, tartare d'onglet, carpaccio de bœuf, raclette. Brie, camembert.

Rouge rubis éclatant aux reflets profonds. Le nez s'ouvre sur des fruits rouges intenses. La bouche est souple et structurée. Le Domaine Baumann-Zirgel a engagé sa conversion biologique en 2016 et adopté la biodynamie en 2020, avec une certification vegan obtenue en 2021.



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

biocoop

SAVOIE

VINS BLANCS



Savoie



ORIGINEL

AOP ROUSSETTE-DE-SVOIE

Cave des vins fins de Cruet



Altesse blanche



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin blanc frais et fruité



Accords mets et vins

Apéritif, poissons,
charcuteries savoyardes.
Beaufort, Abondance, tomme.

Robe jaune pâle. Le nez a des notes de fruits confits et une touche florale. La bouche est équilibrée, portée par une finale tendre et persistante.

La Cave de Cruet, fondée en 1939 en Savoie, rassemble des viticulteurs adhérents sur des vignobles établis entre les Alpes et le Rhône.



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

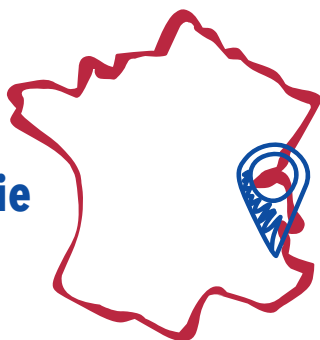
biocoop

VF3000

VINS ROUGES



Savoie



MONDEUSE AOP VIN-DE-SAVOIE

Cave des vins fins de Cruet



Mondeuse noire



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rouge charnu et aromatique



Accords mets et vins

Viandes rouges grillées, gibier, fondue bourguignonne. Tomme de Savoie.

Notes épicées marquées et fruits rouges bien expressifs. La bouche est ronde, équilibrée et généreuse, avec une finale poivrée. La Cave de Cruet, fondée en 1939 en Savoie, rassemble des viticulteurs adhérents sur des vignobles établis entre les Alpes et le Rhône.



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

biocoop

VALLÉE DU RHÔNE

VINS ROUGES



Vallée
du Rhône



TERRE DE LUMIÈRE

IGP MÉDITERRANÉE

Cave de Cairanne



Grenache noir, Syrah noire



Prêt à boire (0-3 ans)



Charnu et aromatique



Accords mets et vins

Lasagne, grillade, gratin
de légumes.
Comté, morbier, flore des prés.

Belle robe rouge bigarreau. Un nez de framboises, de fruits rouges et de poivre. La bouche est tendre, croquante et longue. Cave coopérative située au cœur des crus de la Vallée et élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.



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

biocoop

VINS BLANCS



Vallée
du Rhône



TERRE LUMIÈRE

IGP MEDITERRANÉE

Cave de Cairanne



Grenache blanc, Bourboulenc,
Marsanne blanche



Prêt à boire (0-3 ans)



Frais et fruité



Accords mets et vins

Poisson, fruit de mer,
plat italien. Crottin
de Chavignol, Tomme de brebis.

La robe est jaune pâle et cristalline, le nez pamplemousse, litchi et fleurs blanches, légèrement beurré. En bouche, la finale zeste de citron est rafraîchissante. Cave coopérative située au cœur des crus de la Vallée et élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.



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

biocoop

CC1209

VINS ROUGES



Languedoc-
Roussillon



LA DÉBOUCHÉE

IGP CÔTES CATALANES

Domaine Pagnon



Cabernet sauvignon noir,
Syrah noire



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rouge charnu et
aromatique



Accords mets et vins

Tartes d'été, grillades,
charcuteries, gratin dauphinois.
Gorgonzola, tomme mixte.

Robe rubis, nez de fruits rouges frais et de mûres. La bouche est légère, sur la grenadine, avec des tanins ronds et souples. Depuis la fin du 19^e siècle, le Domaine Pagnon est une exploitation familiale implantée au cœur de la plaine du Roussillon entre mer et montagne, dans les Pyrénées-Orientales.



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

biocoop

VINS BLANCS



UN AMOUR DE GRENACHE VIN DE FRANCE Château Beaubois



Grenache blanc



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin blanc frais et fruité



Accords mets et vins

Poissons, légumes crus marinés.

Fromages de chèvre frais.

Robe jaune pâle. Le nez est floral et citronné. La bouche est vive et acidulée, sur des notes d'agrumes, de poivre blanc et de fruits exotiques. Les 50 ha du domaine sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.



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

biocoop

CB8008

VINS ROUGES



Vallée
du Rhône



MONT JOLI SUZE-LA-ROUSSE AOP CÔTES-DU-RHÔNE Domaine Saint-Julien



Syrah noire, Grenache noir



Prêt à boire (0-3 ans)



Ample, puissant et corsé



Accords mets et vins

Viande rouge, plat en sauce, Tatin de navets.
Fromage affiné, flore des prés.

Un nez complexe, mêlant des fruits noirs et des nuances plus épicées. En bouche, une structure tannique et une acidité équilibrée. Le vignoble exposé plein sud s'étend sur un terroir varié. Soucieux de la préservation de l'environnement, les vignerons plantent de haies, mettent en place des abris à insectes ou des nichoirs et sélectionnent des cépages résistants aux maladies.



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

biocoop

SJ2203



SYRAH EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2023

IGP Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Elle se situe sur les communes de Triors et de Marsaz. Son vignoble bénéficie d'un climat tempéré-méditerranéen avec influences montagnarde et continentale.

Cépage :

Syrah

Terroir :

Collines et contreforts de molasse et marnes de la Vallée du Rhône. Sols sableux et argilo-calcaire. Altitude de 220 à 280 m.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendanges 100% égrappée.
Fermentation traditionnelle en cuve à 28°C. Remontages réguliers pour une extraction en douceur de tanins fins et préserver la fraîcheur du fruit. Macération longue de 20 à 25 jours. Suivies par des dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage.

Elevage :

Elevage en cuve inox sur lies, pour conserver le fruit et la fraîcheur

Notes de dégustation :

Robe : rouge pivoine aux reflets violets.

Arômes frais et expressifs de fruits noirs et de violette.

En bouche : soyeuse et gourmande sur les fruits mûrs et les épices.

Harmonie mets-vins :

Selle d'agneau grillée au barbecue, omelette aux cèpes mais aussi fromages (St Félicien, St Marcelin)

Température de service :

16 - 18°C



VINS ROUGES



UN AMOUR DE SYRAH VIN DE FRANCE Château Beaubois



Syrah noire



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Vin rouge léger et porté sur le fruit



Accords mets et vins

Charcuterie, grillades, barbecue. Saint-Marcelin, crottin de Chavignol.

Nez de fruits rouges et violette, bouche gourmande et croquante sur le poivre blanc et les fruits rouges. Les 50 ha du domaine sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.



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

biocoop

CB8005



CAVE de TAIN

CROZES-HERMITAGE ROUGE EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2022

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Granitique au nord, alluvions fluvio-glaciaires et terrasses de cailloux roulés du Rhône dans la partie Sud.
Quelques plaquages de loess (dépôts éoliens).

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Réception dédiée aux raisins bios. Vinification des raisins biologiques en cuve béton et inox, isolés par terroirs.
Extraction par délestage en début de FA puis remontages et pigeage selon l'avancement de la FA. Cuvaïson de 25 jours autour de 28°C.

Date de décuvage fixée par des dégustations régulières.

Elevage :

En cuve béton et cuve inox pendant 12 mois.

Notes de dégustation :

Robe Rouge rubis, brillante aux reflets très violets.

Arômes Très expressifs sur le poivre blanc, la violette et le cassis.

Bouche Marquée par les fruits rouges (framboise, cassis), des tanins soyeux et une finale sur la fraîcheur, typique Syrah septentrionale.

Beaucoup de caractère sur cette cuvée, vinifiée traditionnellement

Harmonie mets-vins :

À servir avec des aiguillettes de canard à l'orange, une caillette ou bien une côte de bœuf grillée.

Température de service :

16 - 18°C





SAINT-JOSEPH ROUGE EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2020

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Vignoble de coteaux en terrasses ; sols granitiques

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle. Réception en conquet vibrant puis tri optique afin de ne conserver que le meilleur des raisins. Vinification entièrement séparée des raisins biologiques.

Macération pré-fermentaire à froid (12°-14°) pendant 3 jours puis fermentation traditionnelle en cuve béton à 28-30°C. Extraction par délestage et pigeages en début de FA puis remontages de plus en plus courts pendant la FA. Cuvaïson de 15 jours à chaud (28°C).

Elevage :

En cuve inox et béton pour garder la fraîcheur du fruit

Notes de dégustation :

Robe : Rouge intense aux reflets violets.

Arômes de fruits noirs et d'épices (régilisse, cassis, mûre)

En bouche : ample aux tanins soyeux. On retrouve les fruits noirs et des notes de régilisse. Finale sur la fraîcheur, caractéristique de l'appellation.

Harmonie mets-vins :

Idéal sur des viandes rouges, du gibier à plumes ou une large palette de fromages au lait cru.

Température de service :

16 - 18°C



BORDEAUX

CHÂTEAU PILLOT

AOP CÔTES DE BOURG 2020

DÉGUSTATION

- **Cépage :** Merlot, Cabernet sauvignon, Malbec
- **Description :**
Belle robe sombre
Nez de fruits rouges et noirs
Souple en bouche, tannins légers et fondus avec des notes fruitées
- **Température de dégustation :** 12°-13°

ACCORDS METS ET VINS



Viandes
rouges rôties



Fromages

INFORMATIONS TECHNIQUES

Origine : BORDEAUX

Référence : 3308

Millésime : 2020

% Vol. : 13.5

Élevage : Cuve Inox



CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

AOP PUISSEGUIN ST EMILION 2023 - PETIT BEAUSÉJOUR

DÉGUSTATION

- **Cépage(s)** 70% Merlot 30% Cabernet Franc
- **Description :**
Robe rubis, belle intensité
Notes de fruits rouges
Belle texture aux tannins fins
- **Température de dégustation :** Entre 17°C et 18°C
- **Temps de garde :** 8 ans

ACCORDS METS ET VINS



Viandes



Fromages

INFORMATIONS TECHNIQUES

Origine : BORDEAUX

Référence : 3362

Gencod : 3 593 021 221 693

Labels :  demeter
agriculture biodynamique

Millésime : 2023

% Vol. : 13.5%

Élevage : NON

Colisage : 6



VINS ROUGES



Bordelais



CHÂTEAU LAUBARIT

AOP BORDEAUX

Château Morlan Tuilière



Merlot noir



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rouge charnu et aromatique



Accords mets et vins
Viandes grillées.
Fromages de caractère.

Robe rubis aux reflets grenat. Le nez est expressif et aromatique : mûre, cassis, cerise. La bouche est ample et fraîche, avec des tanins soyeux. Le Château Morlan Tuilière se distingue par son engagement envers la viticulture durable : pionnier de l'agriculture biologique depuis plus de 50 ans et fervent praticien de la biodynamie.



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

biocoop

CHÂTEAU DES BISCARRATS

LALANDE DE POMEROL



2021

Appellation	Lalande de Pomerol
Superficie	22,70 ha
Terroir	Gravelo-sableux
Culture	 Vin biologique Certification Ecocert)
Dates de vendanges	05 au 29 septembre
Rendement	23 hl/ha
Assemblage	Merlot 85% Cabernet F. 15%
Elevage	Cuve béton
Degré	13°

CHÂTEAU MEYRE

AOP HAUT MEDOC CRU BOURGEOIS SUP 2019

DÉGUSTATION

- **Cépage(s)** 44% Merlot 40% Cabernet Sauvignon 11% Petit Verdot 5% Cabernet Franc
- **Description :**
Couleur rubis intense
Nez : notes de moka, de pain grillé, fruits rouges et d'épices
Bouche plutôt dense sur des arômes de fruits rouges frais, de poivre, caramel et de chêne
- **Température de dégustation :** entre 16°C et 18°C
- **Temps de garde :** 10 à 15 ans

ACCORDS METS ET VINS



Entrecôtes

INFORMATIONS TECHNIQUES

Origine : BORDEAUX

Référence : 3374

Gencod : 3 529 400 018 011

Labels : 

Millésime : 2019

% Vol. : 13.5%

Élevage : OUI

Colisage : 6



SUD OUEST

VINS ROUGES



MUSE

VIN DE FRANCE

Guy Cuisset et fils



Merlot noir, Cabernet sauvignon noir, Cabernet franc noir



Vin rouge charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Tian de légumes du soleil, dahl, plats de pâtes, risottos. Fromage de chèvre, brie.

Arômes de fruits noirs, touches florales et légères nuances épicées. La bouche est légère, soyeuse, d'une grande douceur. Père et fils travaillent ensemble dans ce domaine certifié bio depuis 2009.



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

biocoop

CHATEAU VARI 2020

AOC Bergerac

Cépages :

- 50% Merlot
- 45% Malbec
- 5% Cabernet Sauvignon

Production :

10 000 bouteilles

Vignoble :

- Sol argilo-calcaire sur calcaire profond
- Vignoble exposé sud/sud-ouest
- Age moyen de la vigne : 20 ans
- Densité : 5 000 pieds/hectare
- Rendement : 40 hectolitres par hectare
- Titre : 13.5°



L'élaboration des vins :

La vinification des vins rouges est traditionnelle : la durée de cuvaison varie de 10 à 20 jours selon les cépages et les origines parcellaires. La fermentation alcoolique se fait en cuve à une température de 26 à 28 degrés. La durée et la température de fermentation permettent de mettre en valeur le caractère fruité du Malbec et la rondeur du Merlot, conférant aux vins grande complexité. La maîtrise de l'extraction des composés phénoliques permet de conserver des tannins soyeux. Elevage effectué en cuve.

Description visuelle : Robe rubis avec des reflets couleur cerise noir.

Le nez : Nez aux arômes de fruits rouges plutôt discret à l'ouverture, puis qui monte en puissance à l'aération. On peut alors retrouver de belles notes florales (rose, violette).

La bouche : L'attaque est vive, ample et gourmande, sur les fruits des bois. La finale est assez nerveuse, laissant apparaître des tanins soyeux, avec une grande persistance aromatique.

Accord mets-vins : Il sera parfait avec de la viande grillée ou en sauce, de la charcuterie ou bien des fromages à pâte molle.



CHATEAU VARI 2024

AOC Bergerac Sec

Cépages :

- 50% Sémillon
- 35% Sauvignon blanc
- 15% Muscadelle

Production :

3 700 bouteilles

Vignoble :

- Sol argilo-calcaire sur calcaire profond
- Vignoble exposé sud/sud-ouest (Sémillon) et Nord Est (Sauvignon Blanc)
- Age moyen de la vigne : 12 ans
- Densité : 5000 pieds/hectare
- Rendement : 30 hectolitres par hectare
- Titre : 12.5°



L'élaboration des vins :

La vendange est ramassée mécaniquement. Après une macération pelliculaire de 4h (courte cette année), les raisins sont pressés de manière douce et progressive dans un presseur pneumatique horizontal. Un débourbage à basse température (5°C) est alors réalisé. La fermentation peut démarrer. Elle dure environ 10 jours, et est maîtrisée à une température de 18 à 20 degrés. Le vin est ensuite élevé sur lies jusqu'à sa mise en bouteille au mois de février.

Description visuelle : Vin à la robe jaune pâle aux reflets dorés, limpide et brillant.

Le nez : Belle minéralité et côté fruité d'agrumes au premier nez, qui laisse ensuite la place à une palette aromatique de fruits blancs et un côté floral.

La bouche : Attaque légère et aérienne, portée par l'aromatique du Sauvignon. Le milieu de bouche est assez rond grâce à l'élevage sur lies fines en cuve. La finale présente une belle longueur, avec de la vivacité et de la tension.

Accord mets-vins : En raison de son côté frais et fruité, ce vin sera parfait en apéritif, ou pour accompagner des fruits de mer.



CHATEAU VARI 2019

AOC Monbazillac

Cépages :

- 98% Sémillon
- 2% Muscadelle

Production :

30 000 bouteilles

Vignoble :

- Sol argilo-calcaire sur calcaire profond
- Vignoble exposé sud/sud-ouest
- Age moyen de la vigne : 25 ans
- Densité : 5000 pieds/hectare et 2800 pieds/ha dans les vieilles vignes
- Rendement : 25 hectolitres par hectare
- Titre : 13°
- Sucres résiduels : 87 g/L



*Existe en demi-bouteille
de 37.5 cL*

L'élaboration des vins :

Les raisins sont vendangés à la main par tries successives. Ils sont emmenés au chai, puis placés dans un pressoir pneumatique qui extrait le jus de manière très lente. Après débourbage, les jus sont placés dans des barriques de 225 litres ou ils font leur fermentation alcoolique, puis leur élevage durant 12 mois. La fermentation se déroule uniquement avec les levures indigènes.

Description visuelle : Vin limpide et brillant, avec un robe jaune paille éclatante. Les larmes sont bien marquées et régulières.

Le nez : Nez très expressif sur l'abricot, la prune et les agrumes. Un nez qui ouvre la palette aromatique des fruits blancs bien mûrs et du miel à l'aération.

La bouche : Bouche délicate et linéaire, sur la tension et la fraîcheur, laissant place à une finale gourmande, fraîche et sans lourdeur.

Accord mets-vins : Se déguste bien frais, aussi bien à l'apéritif par son coté léger, que sur les foies gras, et les fromages à pâte persillés.



LANGUEDOC
ROUSSILLON

VINS ROUGES



Languedoc-
Roussillon



LES TERRELLES IGP PAYS D'OC

Jacques Frelin Vignobles



Merlot



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rouge charnu et
aromatique



Accords mets et vins

Viandes rouges. Fromages à
pâte pressée cuite (Gruyère).

Robe rouge foncé aux reflets violets. Le nez est puissant : fruits rouges mûrs, avec une touche de cuir. La bouche est bien structurée et grasse, avec une belle densité et une persistance aromatique agréable. 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).



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

biocoop

TV1024

VINS ROUGES



THE GOAT VIN DE FRANCE

Domaine Bassac



Carignan noir, Grenache noir,
Syrah noire, Merlot noir



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rouge charnu et
aromatique



Accords mets et vins

Viandes grillées, pizza, pâtes,
charcuteries.
Neufchâtel, camembert.

Style languedocien affirmé : ample et structuré, avec un registre poivré, des notes de réglisse et une légère touche toastée. Domaine certifié bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.



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

biocoop

VINS BLANCS



LES GENS DE LA TERRE

VIN DE FRANCE

Vignobles Roux



Bourboulenc blanc



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin blanc frais et fruité



Accords mets et vins

Tapenade, poissons grillés, fruits de mer. Crottin de Chavignol, pélardon, brie, Camembert.

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez frais d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est légère, souple et désaltérante. Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux transmettent l'héritage depuis cinq générations avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.



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

biocoop

CS4013

JUS DE RAISIN GAZÉIFIÉ



BULLES DE ROMANISSA

Vignobles Roux



Jus de raisin Muscat 51%,



Prêt à boire (0-3 ans)



Jus de raisin gazéifié



Accords mets et vins

Apéritif, tapas, desserts aux fruits.

Chèvre frais, brie crémeux.

Robe claire et lumineuse, bulles fines, arômes de raisin frais et de fruits blancs avec notes florales. Bouche légère et désaltérante, finale fruitée. Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux transmettent l'héritage depuis cinq générations avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.



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

biocoop

CS4012

VINS BLANCS



Languedoc-
Roussillon



LES MARINS D'EAU DOUCE

IGP PAYS-D'OC

Domaine Pujol



Vermentino blanc,
Chardonnay blanc,
Sauvignon blanc



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin blanc frais et fruité



Accords mets et vins

Coquillages, poissons.
Comté.

Robe or pâle. Le nez est floral et citronné, s'ouvrant vers des arômes de pêche, de poire. La bouche est vive, avec une touche saline en finale.

Depuis 1880 à Saint-Frichoux dans l'Aude, aujourd'hui le Domaine Pujol y cultive plus de 100 ha de vignes. Entre les rangs : de l'orge, de l'avoine sont fauchés au printemps puis broyés pour créer une biomasse favorable à la vigne. Le label AB est apposé depuis 2023.



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

biocoop

PU1100

VINS ROUGES



Languedoc-
Roussillon



LES MARINS D'EAU DOUCE

IGP PAYS-D'OC

Domaine Pujol



Merlot noir, Caladoc noir,
Carignan noir, Marselan noir



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rouge charnu et
aromatique



Accords mets et vins

Salades au canard, barbecue,
viandes grillées.
Camembert, fromages crémeux.

Joli nez de cerise au sirop et de fruits rouges bien mûrs. La bouche est bien structurée, fraîche et charnue, avec un bel équilibre. Depuis 1880 à Saint-Frichoux dans l'Aude, le Domaine Pujol y cultive aujourd'hui plus de 100 ha de vignes. Entre les rangs : de l'orge, de l'avoine sont fauchés au printemps puis broyés pour créer une biomasse favorable à la vigne. Le label AB est apposé depuis 2023.



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

biocoop

PU1101

VINS ROUGES



Languedoc-
Roussillon



LE P'TIT ROUGE

IGP PAYS-D'OC

Jacques Frelin Vignobles



Cinsault noir



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rouge léger et porté sur
le fruit



Accords mets et vins

Apéritif, viandes grillées,
volailles.
Fromages à pâte dure.

**Rouge rubis intense. Nez de fraises, groseilles et noisettes grillées.
En bouche, un vin léger, fruité et gourmand, avec une finale fraîche.**

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).



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

biocoop

VINS ROUGES



FRUITÉ TOUT SIMPLEMENT

VIN DE FRANCE

Vignobles Roux



Grenache noir, Syrah noire



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rouge léger et porté sur le fruit



Accords mets et vins

Charcuteries, poissons en papillotes, plats quotidiens. Tomme de montagne.

Un vin léger, aux arômes de fruits rouges et aux tanins peu marqués.

Producteurs de vins de Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux sont une aventure de famille qui se transmet depuis plus de cinq générations.



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

biocoop

VINS BLANCS



Languedoc-
Roussillon



BELLERIVE SOUVIGNIER IGP PAYS-D'HÉRAULT Domaine La Colombette



Souvignier gris



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin blanc frais et fruité



Accords mets et vins

Fruits de mer, huîtres,
poissons en ceviche.
Fromages de chèvre.

Robe jaune pâle. Le nez est fin et délicat : agrumes, poire, fleurs blanches et légère iode marine. La bouche est vive et précise. Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Aujourd'hui, ils travaillent sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.



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

biocoop

C03309

VINS ROUGES



LE VIN LÉGER

VIN DE FRANCE

Domaine Ortola



Grenache noir, Carignan noir,
Syrah noire



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rouge léger et porté sur
le fruit



Accords mets et vins

Légumes grillés, poissons,
viandes légères.
Brie, Saint-Nectaire, bethmale.

Souple, fruité, avec des notes de fruits rouges fraîches et légères. La bouche est généreuse sans être lourde. Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants, pratiquent une agriculture de conservation, introduisant des couverts végétaux. 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.



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

biocoop

VINS ROUGES



Languedoc-
Roussillon



LA GRANDE TABLÉE

AOP MINERVOIS

Domaine Pujol



Syrah noire, Grenache noir,
Carignan noir



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Vin rouge ample, puissant et
corsé



Accords mets et vins

Cassoulet, pavé de bœuf
d'Aubrac, plats mijotés.
Brie.

Nez complexe de fruits noirs et d'épices, finement vanillé. La bouche est ronde, avec une belle densité et une structure prometteuse. Depuis 1880, le Domaine Pujol cultive plus de 100 ha de vignes. Entre les rangs : de l'orge, de l'avoine sont fauchés au printemps puis broyés pour créer une biomasse favorable à la vigne. Le label AB est apposé depuis 2023.



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

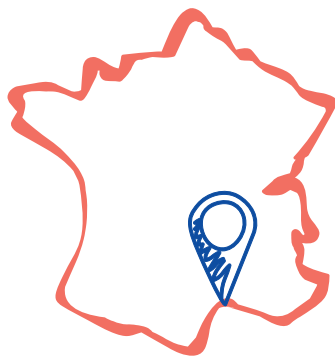
biocoop

PROVENCE

VINS ROSÉS



Provence



PESQUE LUNE

IGP PROVENCE

Vignerons de Correns



Cinsaut noir, Grenache noir,
Ugni blanc



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rosé léger, frais et fruité



Accords mets et vins

Poissons, fruits de mer.
Fromages frais.

Robe rosée pâle, délicate. Le nez est fruité et expressif, avec des notes de fruits rouges. La bouche est légère et fraîche, avec une belle finesse.

La coopérative de vignerons est créée en 1920 avec la solidarité, l'entraide et le respect au cœur du projet. La culture biologique est mise en place pour l'ensemble des adhérents et permet l'obtention de la certification dès 1997. En 2023, le vignoble entier passe en biodynamie.



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

biocoop

VINS BLANCS



Provence



LUNE BLANCHE IGP CORRENS Vignerons de Correns



Vermentino blanc, Ugni blanc



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin blanc frais et fruité



Accords mets et vins

Poissons méditerranéens.
Fromage de chèvre frais.

Robe jaune pâle. Le nez est fin et frais, avec des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche est volumineuse et ample.

La coopérative de vignerons est créée en 1920 avec la solidarité, l'entraide et le respect au cœur du projet. La culture biologique est mise en place pour l'ensemble des adhérents et permet l'obtention de la certification dès 1997. En 2023, le vignoble entier passe en biodynamie.



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

biocoop

CORSE

VINS BLANCS



Corse



SAN QUILICO

AOP PATRIMONIO

Clos San Quilico



Vermentino blanc



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin blanc ample, rond avec un bel équilibre



Accords mets et vins

Crustacés, poissons grillés.
Fromages frais et de brebis.

Robe jaune pâle. Le nez exprime des arômes de fleurs du verger et d'agrumes. La bouche est fruitée et minérale, avec des notes de silex en finale. Le clos San Quilico, c'est 35 hectares de vignes d'un seul tenant entre les collines calcaires et les contreforts schisteux du Cap Corse. Elles bénéficient du micro-climat qui naît de l'air frais descendant des cimes et de l'influence marine du golfe de Saint-Florent.



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

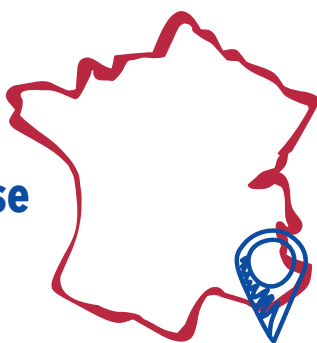
biocoop

SO2000

VINS ROUGES



Corse



AOP PATRIMONIO

Domaine San Quilico



Nielluccio noir, Grenache noir



Prêt à boire (0-3ans)



Vin rouge charnu et aromatique



Accords mets et vins

Charcuteries corses, viandes.
Fromages corses, pâtes pressées ou molles affinées.

Arômes intenses de fruits rouges et notes du maquis. La bouche est structurée, fraîche, avec des tanins qui révèlent une complexité épicée.

Le clos San Quilico, c'est 35 hectares de vignes d'un seul tenant entre les collines calcaires et les contreforts schisteux du Cap Corse. Elles bénéficient du micro-climat qui naît de l'air frais descendant des cimes et de l'influence marine du golfe de Saint-Florent.



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

biocoop

SQ2001

ITALIE

VINS ROUGES



COSTE DI MORO

DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Olearia Vitivinicola Orsogna



Vigneti di Montepulciano
d'Abruzzo



Prêt à boire.



vin rouge charnu et
aromatique



Accords mets et vins

Charcuteries, viandes grillées.
Fromages doux.

Robe rubis profond aux reflets grenat. Le nez est expressif : réglisse, cerises noires, avec des notes de cacao et de grillé. La bouche est ample, douce et intense, avec des tanins enrobés et une finale d'amande. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole de la région des Abruzzes. Elle compte 450 producteurs et est 100% bio.



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

biocoop

VINS ROUGES



Italie



PUPPU

IGT TERRE SICILIANE

Olearia Vitivinicola Orsogna



Nerello Mascalese



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin rouge charnu et aromatique



Accords mets et vins

Pâtes aux viandes rôties,
charcuteries italiennes.
Fromages peu affinés.

Rouge rubis aux reflets clairs. Nez délicat, avec des notes florales et de fruits rouges frais. La bouche est harmonieuse, fraîche, légèrement épicée.

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.



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

biocoop

OV0022