

DU 18 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE 2025

# FOIRE AUX VINS & FROMAGES BIO



biocoop

| Le Grenier

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

# NOS VINS BIO

## FACE AU DÉFI CLIMATIQUE

Aujourd'hui, le changement climatique pose un défi majeur à la filière viticole, bouleversant la vigne et ses pratiques par des sécheresses prolongées, des vendanges précoces, des pics de chaleur et une recrudescence des maladies.

**Pourtant, dans les terroirs, les réponses émergent, concrètes et inspirantes.**

### Des cépages pour demain

Pour gagner en résilience et réduire les traitements, certains viticulteurs optent pour des **cépages plus résistants à la chaleur et aux maladies**, qu'ils soient anciens, venus d'ailleurs ou issus de croisements naturels.

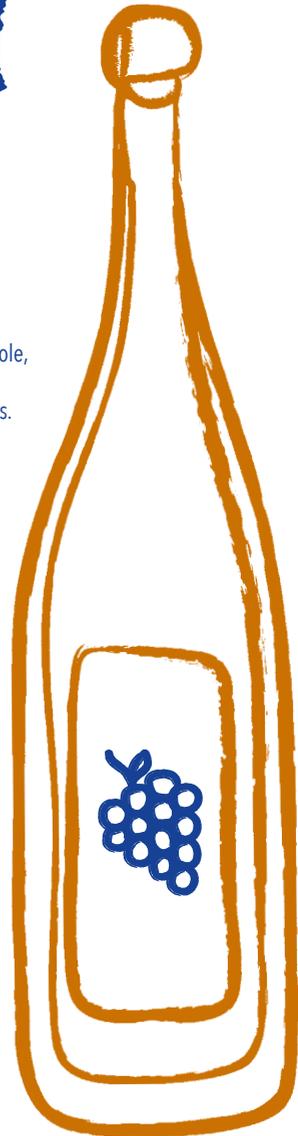
### Un sol vivant comme allié

La **biodynamie et les couverts végétaux** entre les rangs de vigne préservent les sols, stimulent la vie microbienne et atténuent le stress hydrique. Certains viticulteurs vont plus loin avec la **vitiforestierie**, en replantant des arbres pour favoriser la biodiversité, l'ombrage et un microclimat plus équilibré.

### Une adaptation jusque dans la cave

Face à la surmaturité liée à la chaleur, certains vigneron expérimentent des **macérations plus courtes**, donnant naissance à des rouges plus légers, fruités, et rafraîchissants.

**Ces vins incarnent une viticulture en transition, engagée pour le climat, ancrée dans son terroir et porteuse d'un modèle agricole durable que vous soutenez à chaque bouteille.**



## NOS ENGAGEMENTS

### DES VINS RÉDUITS EN SULFITES

Biocoop propose, depuis longtemps, des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieurs à la réglementation européenne.

**Teneur en sulfites maximale autorisée (en mg/L) par type de vin :**

Type de vin	Conventionnel	Bio UE	Demeter	Cahier des charges Biocoop
Rouge sec (sucres < 5g/L)	150	100 à 120	70	100 (90 à partir du millésime 2017)
Rouge (vin conventionnel, sucre > 5g/L - vin bio, sucre < 2g/L)	200	170	70	150
Blanc et Rosé sec (sucres < 2g/L)	200	150 à 170	90	120
Blanc et Rosé doux (sucres > 5g/L) (effervescent compris)	250	220	130	210
Moelleux / Liqueureux	300/400	270/370	200	250/360

Biocoop va encore plus loin et propose de plus en plus de vin sans aucun sulfite ajouté lors de l'élaboration du vin (de la culture à la conservation).



### DES VINS EN BIODYNAMIE

La biodynamie est un ensemble de pratiques viticoles permettant de préserver la vie du sol et de stimuler les capacités de défense de la plante.



### DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI

Le réemploi consiste à réutiliser un emballage en verre pour un usage identique pour réduire la quantité de déchets liée aux emballages.



### DES VINS DE TERROIR LOCAL

Dans les Alpes du Sud et le long de la Durance, les vignes sont perchées entre 200 et 800 mètres d'altitude, là où la plupart des autres vignobles s'arrêtent.



Durant la Fête, le Grenier met en avant la passion de nos vigneron locaux, issu d'un savoir-faire minutieux entre travail de la vigne, gestion des fortes amplitudes thermiques et connaissance de la terre.

Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Qu'est-ce qu'un cépage résistant ?



Ce sont des cépages sélectionnés pour garder :

- **97 % de Vitis Vinifera**, la vigne la plus couramment utilisée pour produire le vin qui regroupe la quasi-totalité des cépages et apporte les caractéristiques gustatives

- **3 % de variétés résistantes**



Ainsi, on obtient des variétés plus **résistantes aux maladies** ce qui permet de limiter grandement le recours au cuivre et donc de limiter encore plus l'impact de la viticulture sur l'environnement.



Et pour les amateurs de fromages :

**Découvrez en magasin notre sélection** savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre, issue de fromageries bio et artisanales, ou en direct de producteurs locaux.

## VINS ROUGES

Vallée de la Loire

13,50 €

la bouteille de 75 cl soit  
18 € le litre

CP3301



### AOP BOURGUEIL ÉPAULÉ JETÉ

Domaine Breton

Cabernet-Franc noir • 12,5°



Charmu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

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

**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. «Épaulé jeté» est le geste qui sauve le vigneron ! Il est initié au domaine Breton comme une posture active de défense des vins vivants.

Languedoc-Roussillon

5,35 €

la bouteille de 75 cl soit  
7,13 € le litre

TV1000



### IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin vignobles

Cabernet Sauvignon • 13,5°



Charmu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Barbecue, ratatouille, pâte.  
Plateau de fromages,  
tommette Yenne fumée,  
bufaleggio.

**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.

## VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon

8,40 €

la bouteille de 75 cl soit  
11,20 € le litre

AU3003



### VIN DE FRANCE LE BISTRO MONTMIJA

Domaine Auriol

Merlot noir, Carignan noir • 13,5°



Charmu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Barbecue.  
Plateau de fromages,  
fromage de chèvre.

**Un nez fruité, avec des notes de fraise, framboise et bourgeons de cassis. Une bouche fraîche, ample et gourmande.**

Un vin qui peut se boire tout au long du repas. Les domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Pionnière dans la reconversion à l'agriculture biologique, la maison a initié la conversion de plus de 200 ha de vignobles. Le domaine du Château Cicéron a lancé le Jardin des Vignes rares, un projet expérimental visant à adapter les vignes aux sécheresses prolongées.

### IGP PAYS D'OC INFLUENCES NATURELLES

Domaine Auriol

Syrah noir, Grenache noir • 14,5°



Charmu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Cuisine épicée  
ou asiatique.  
Brie, Bethmale,  
fromage de chèvre.

**Nez de fruits rouges et fruits des bois très mûrs. En bouche beaucoup de fraîcheur et un joli grain.**

Les domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Pionnière dans la reconversion à l'agriculture biologique, la maison a initié la conversion de plus de 200 ha de vignobles. Le domaine du Château Cicéron a lancé le Jardin des Vignes rares, un projet expérimental visant à adapter les vignes aux sécheresses prolongées.

# VINS ROUGES

12,50 €

la bouteille de 75 cl soit  
16,67 € le litre

CU2023



## VIN DE FRANCE LE GRAND VIN - MILLESIME 2012

Château Grinou -  
Cuisset

Merlot noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viande rouge.  
Fromage de chèvre,  
Brie, parmigiano  
reggiano.

Un 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 13<sup>e</sup> siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.

# VINS ROUGES

Vallée  
du Rhône



6,95 €

la bouteille de 75 cl soit  
9,27 € le litre

SJ2203



## AOP CÔTES DU RHÔNE MONT JOLI SUZE-LA-ROUSSE

Domaine  
Saint Julien

Syrah noir, Grenache noir • 13,5°



Ample puissant  
et corsé



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viande rouge, plat en  
sauce, tatin de navet.  
Fromage affiné, flore des  
près.

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 vigneron plantent de haies, mettent en place des abris à insectes ou des nichoirs et sélectionnent des cépages résistants aux maladies.

Vallée  
du Rhône



9,50 €

la bouteille de 75 cl soit  
12,67 € le litre

CC1206



## AOP CÔTES DU RHÔNE CAIRANNE

Cave de Cairanne

Grenache noir, Syrah noir • 15°



Ample puissant  
et corsé



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Plat de viande en sauce,  
risotto, dessert au chocolat.  
Fromage à pâte molle.

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 vigneron de la cave travaillent pour produire des vins de qualité. Élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.

Vallée  
du Rhône



7,65 €

la bouteille de 75 cl soit  
10,20 € le litre

VS1000



## IGP MÉDITERRANÉE MON P'TIT CAMION

Vignobles Simian  
Merlot noir, Caladoc noir,  
Alicante Bouschet noir,  
Syrah noir • 13°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Légume farci, cuisine  
indienne ou réunionnaise.  
Fromage de brebis,  
cantal, emmental.

Un nez au fruité-épicé intense, aux parfums de fruits noirs sauvages frais, de garrigue et de poivre blanc. Bouche friande et croquante de fruits rouges, finale gourmande et ronde sur des tanins soutenus mais soyeux et fondus. Dès 1994 ce domaine prend conscience des déséquilibres créés par l'agriculture intensive. Dès lors, il cherche à réduire l'impact de leurs pratiques sur l'environnement, jusqu'à obtenir en 2011 la labellisation en biodynamie. Leur devise pourrait être « On ne commande la nature qu'en lui obéissant ».

# VINS ROUGES

6,95 €

la bouteille de 75 cl soit  
9,27 € le litre

CB8007

demeter



## VIN DE FRANCE AMOUR CINSAULT

Château Beaubois

Cinsault noir • 11,5°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

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

**Nez de petits fruits rouges, framboise et grenadine. Bouche gourmande de fruits frais et de poivre.** Au 13<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> génération à veiller aux destinées du vignoble. Les 50 ha de vignoble sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.

Hautes  
Alpes

8,22 €

la bouteille de 75 cl  
soit 10,96 € le litre

1955

Existe en cubi de 3L

18,58 € le cubi de 3L  
soit 6,19 € le litre

LOCAL



## IGP HAUTES ALPES

Domaine de la Grande Hauche

Merlot • 14,5°



Rond et fruité



17 °C



Prêt à boire  
(0 à 3 ans)



### Accords mets et vins

Viandes marinées ou rôties,  
fromages affinés.

**Robe rouge nuance rubis. Nez sur des notes d'humus, d'épices, de cerise. Bouche souple avec des tanins bien équilibrés, finale sur fruits rouges.** Fondée en 1950, la Cave des Hautes Vignes est aujourd'hui la seule cave coopérative du département des Hautes-Alpes. Elle rassemble et vinifie les raisins des coteaux de l'Avance et de la Durance, à plus de 600m d'altitude.

Hautes  
Alpes

8,55 €

la bouteille de 75 cl  
soit 11,40 € le litre

61840

LOCAL



## IGP HAUTES ALPES CUVÉE PHILOU

Domaine de Saint André

Pinot Noir, Grenache • 13°



Léger et porté sur  
le fruit



17 °C



Prêt à boire  
(0 à 3 ans)



### Accords mets et vins

Apéritif, tapas

**C'est le vin des copains, facile, frais, léger et sans chichis. Une gourmandise de framboise fraîche à partager.** Créé par Philippe Bilocq en 1993, ce vignoble de la Saulce produit des vins en agriculture biologique depuis plus de 20 ans. Il domine la Durance à près de 700m d'altitude sur 3,20 hectares de terres exposées plein sud.

Hautes  
Alpes

8,55 €

la bouteille de 75 cl  
soit 11,40 € le litre

52099

LOCAL



## IGP HAUTES ALPES MERLOT SYRAH

Domaine de Saint André

Merlot Syrah • 14°



Charnu et aromatique



15 °C



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)

**Le nez est fin avec des notes de fruits noirs, de violette et de poivre. Bonne matière en bouche, les tanins sont enveloppants et accompagnent le vin en longueur.** Créé par Philippe Bilocq en 1993, ce vignoble de la Saulce produit des vins en agriculture biologique depuis plus de 20 ans. Il domine la Durance à près de 700m d'altitude sur 3,20 hectares de terres exposées plein sud. Philippe utilise des techniques ancestrales pour travailler la vigne, comme par exemple le labour du cheval.

# VINS ROUGES

Hautes  
Alpes

8,55 €

la bouteille de 75 cl  
soit 11,40 € le litre

56881

LOCAL



## IGP HAUTES ALPES CABERNET

Domaine de Saint André

Cabernet Sauvignon • 13°



Charnu et aromatique



17°C



Longue garde  
(>6 ans)



**Accords mets et vins**  
Grillades, plats mijotés et  
épices, carré d'agneau

**Le nez est complexe et associe les fruits noirs aux épices et à des notes fumées. Bonne amplitude en bouche, avec un bon enrobage. La finale reste structurée. C'est un vin qui pourra se bonifier quelques années en cave.** Créé par Philippe Bilocq en 1993, ce vignoble de la Saulce produit des vins en agriculture biologique depuis plus de 20 ans. Il domine la Durance à près de 700m d'altitude sur 3,20 hectares de terres exposées plein sud. Philippe utilise des techniques ancestrales pour travailler la vigne, comme par exemple le labour du cheval.

# VINS ROUGES

Vallée  
du Rhône

6,35 €

la bouteille de 75 cl  
soit 8,47 € le litre

52027

Existe en cubi de 5L

24,35 € le cubi de 5L  
soit 4,87€ le litre

LOCAL



## AOP CÔTE DU RHÔNE

Domaine Rémi Pouizin

Grenache, Syrah • 13,5°



Rond et fruité



17°C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Tarte salée, volaille, gratin  
de légumes.

**Nez mûr, aux notes de fruits noirs. Vin vinifié tout en douceur, rempli d'arômes de fruits avec une légère sucrosité et de la longueur.**

Issu d'une famille engagée dans le bio depuis les années 60, Rémi Pouizin avec son épouse Géraldine font vivre le domaine rempli d'histoires et de traditions où ils travaillent dans le respect de la terre pour créer des vins naturels sans intrants.

Hautes  
Alpes

8,55 €

la bouteille de 75 cl  
soit 11,40 € le litre

57036

LOCAL



## IGP HAUTES ALPES PINOT NOIR

Domaine de Saint André

Pinot noir • 13°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



**Accords mets et vins**  
Boeuf, agneau, plats mijotés

**Robe cerise très légèrement trouble. Nez assez riche avec une dominante de fruits noirs. En bouche il est gourmand avec très peu d'acidité et une belle construction des tanins et des notes de réglisse.**

Créé par Philippe Bilocq en 1993, ce vignoble de la Saulce produit des vins en agriculture biologique depuis plus de 20 ans. Il domine la Durance à près de 700m d'altitude sur 3,20 hectares de terres exposées plein sud. Philippe utilise des techniques ancestrales pour travailler la vigne, comme par exemple le labour du cheval.

8,40 €

la bouteille de 75 cl soit  
11,20 € le litre

CY1108



## VIN DE FRANCE SALAMANDRE

Château  
Saint Cyrques

Syrah noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Viande rouge grillée,  
carré d'agneau.  
Mont d'or,  
Reblochon.

**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.

## VINS ROUGES

Provence



16,80 €

la bouteille de 75 cl soit  
22,40 € le litre

MC9004



### AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

Famille Négrel

Syrah noir, Grenache noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Barbecue,  
daube marinée.  
Fromage affiné ou à pâte  
dure, tomme brebis.

**Vin à la robe cardinale qui possède un parfum puissant, porté sur les fruits noirs et les épices. Ce vin structuré et savoureux dévoile un bel équilibre en bouche avec une finale sublimée par des tanins soyeux.** Le vignoble se compose de 60 ha de vigne. S'y ajoutent 20 ha de céréales et bois qui participent à préserver la biodiversité. La famille Négrel a l'intime conviction que la culture biologique est le moyen le plus approprié pour exprimer la minéralité et les nuances de son terroir.

## VINS ROUGES

Italie



6,95 €

la bouteille de 75 cl soit  
9,27 € le litre

OV0019



### DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Olearia vitivinicola  
Orsogna

Montepulciano • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viande braisée ou rôtie.  
Parmigiano,  
bufaleggio.

**Un nez intense de fruits rouges et d'épices. Une bouche pleine, harmonieuse, avec un joli touché de tanins 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.



### VIN DE FRANCE CLARET NET

Château  
Coupe-roses

Rivairenc noir, Piquepoul noir,  
Aramon noir, Cinsaut noir • 12°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, plat du  
quotidien, grillade.  
Fromage frais.

**Vin rouge avec macération d'une seule nuit, il ressemble ainsi à un Claret. Au nez et en bouche ce vin est très fruité sur les fruits rouges et frais avec une quasi-absence de tanins.** 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.

11,70 €

la bouteille de 75 cl soit  
15,60 € le litre

CR8003



demeter



## VINS BLANCS

Vallée de la Loire

8,10 €

la bouteille de 75 cl soit 10,80 € le litre

LC8002



### AOP MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE

Domaine Landron Chartier

Melon blanc • 12°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poisson, plat végétarien.  
Gruyère, Comté, Beaufort.

**Un muscadet tout en fraîcheur et en équilibre. Un nez iodé aux notes fruitées, une attaque vive et une bouche ronde et structurée.**

Troisième génération de vignerons, Bernard crée le domaine Landron Chartier, avec son épouse en 2002. L'un de leur fils les rejoint en 2008 en insufflant un vent nouveau : passage à l'agriculture biologique et travail spécifique pour chaque parcelle.

## VINS BLANCS

Languedoc-Roussillon

8,70 €

la bouteille de 75 cl soit 11,60 € le litre

LF1027



### IGP PAYS D'OC FESTA ALVARINHO

Famille Fabre

Alvarinho blanc • 12,5°



Frais et fruité



Moyenne garde (3-6 ans)



Accords mets et vins

Teriyaki, brochette japonaise, supion ou oursin. Comté.

**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.

Vallée de la Loire

16,90 €

la bouteille de 75 cl soit 22,53 € le litre

VV1100



### AOP JASNIÈRES CLOS ST JACQUES

Domaine Gigou

Chenin blanc • 13,5°



Ample, rond avec un bel équilibre



Moyenne garde (3-6 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, viande blanche. Fromage, Chaource, brillat savarin, petit Saint Pierre.

**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.

Languedoc-Roussillon

10,50 €

la bouteille de 75 cl soit 14 € le litre

CP2200



### IGP PAYS D'OC CARRIÈRE PRADAL

Domaine Massole

Grenache blanc, Vermentino blanc • 13,5°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poisson grillé, coquillage, sushi. Fromages de chèvre et de brebis.

**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 vitiforestierie, ils ont planté des haies sur le domaine, véritables réservoirs de biodiversité et créatrices d'un micro-climat.

# VINS BLANCS

Hautes Alpes

8,22 €

la bouteille de 75 cl  
soit 10,96 € le litre

3455

Existe en cubi de 3L

18,58 € le cubi de 3L  
soit 6,19 € le litre

LOCAL



## IGP HAUTES ALPES

Domaine de la Grande Hauche

Chardonnay • 13,5°



Ample et rond



11 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, poissons, volaille  
chèvre frais

**Robe jaune doré, nez végétal et frais. En bouche, vin rond et équilibré sur une finale fruitée.**

Fondée en 1950, la Cave des Hautes Vignes est aujourd'hui la seule cave coopérative du département des Hautes-Alpes. Elle rassemble et vinifie les raisins des coteaux de l'Avance et de la Durance, à plus de 600m d'altitude.

Hautes Alpes

8,55 €

la bouteille de 75 cl  
soit 11,40 € le litre

3455

LOCAL



## VIN DE PAYS IGP HAUTES ALPES

Domaine de Saint André

Chardonnay • 13,5°



Ample et rond



11 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, poissons, viande  
blanche, fromages

**Expressif avec des arômes de fleurs blanches, de poire et de noisette, soulignés par une certaine minéralité, il est charnu en attaque de bouche puis évolue vers une finale plus acidulée et fruitée. Bonne longueur.** Créé par Philippe Bilocq en 1993, ce vignoble de la Saulce produit des vins en agriculture biologique depuis plus de 20 ans. Il domine la Durance à près de 700m d'altitude sur 3,20 hectares de terres exposées plein sud. Philippe utilise des techniques ancestrales pour travailler la vigne, comme par exemple le labour du cheval.

# VINS BLANCS

Vallée du Rhône

6,35 €

la bouteille de 75 cl  
soit 8,47 € le litre

57232

LOCAL



## AOP CÔTE DU RHÔNE LES PIOUS

Domaine Rémi Pouizin

Chardonnay • 13,5°



Frais et fruité



14 °C



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, poissons

**Nez frais et fruité au bouquet envoûtant.**

En bouche la combinaison entre fruité et minéralité vient titiller les papilles. Issu d'une famille engagée dans la bio depuis les années 60, Rémi Pouizin avec son épouse Géraldine font vivre le domaine dans le respect de la terre pour créer des vins naturels sans intrants. Les Pious, c'est le surnom donné à leurs enfants !

## VIN DE FRANCE AU CREUX DU NID

Domaine  
La Colombette

Souvinigris gris, Muscaris • 11°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, salade,  
poisson blanc,  
coquillage, légume.  
Chèvre, fromage frais.

**Avec son bouquet aromatique expressif, ce blanc allie à merveille la fraîcheur et les notes parfumées du Muscaris. Sa bouche équilibrée, entre vivacité et rondeur, séduit par son intensité et sa finesse.** Un vin à découvrir pour son élégance et sa gourmandise. Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Il a notamment été pionnier dans la diminution du taux d'alcool dans les vins. Aujourd'hui, ils travaillent sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.

6,20 €

la bouteille de 75 cl soit  
8,27 € le litre

C03301

Cépages  
résistants



# VINS BLANCS

Italie

7,95 €

la bouteille de 75 cl soit  
10,60 € le litre

OV0021

demeter

fair  
for life



## CHARDONNAY MAMI PATCH

Olearia vitivinicola  
Orsogna

Chardonnay blanc • 13°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poisson, tartare,  
crustacé, viande blanche,  
entrée légère.

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.



# VINS PÉTILLANTS

Languedoc-  
Roussillon



7,99 €

la bouteille de 75 cl soit  
10,65 € le litre

TV1057



## VIN HÉRISSEON DÉSALCOOLISÉ BULLES

Jacques Frelin  
vignobles

Chardonnay blanc • 0°



Vin désalcoolisé  
pétillant



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, quiche,  
coquillage, sushi.  
Gouda, fromage persillé,  
palet de chèvre.

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).

Italie

9,99 €

la bouteille de 75 cl soit  
13,32 € le litre

GI6000



## DOC TREVISO PROSECCO

Giol

Chardonnay blanc • 11°



Vin pétillant



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, risotto aux  
asperges, fruit de mer,  
saumon fumé.  
Pavé corrézien.

Prosecco semi pétillant, au perlage moins persistant qu'un Prosecco Spumante. Au nez des arômes de pomme verte et des notes de pêche et d'acacia. Vin frais et rafraichissant parfait pour un apéritif. En 1919, Giovanni Giol a acheté l'ensemble du domaine. Aujourd'hui, son arrière petite-fille, Luisa, continue de défendre l'expérience, les traditions et la culture locale liées à la vinification. Le domaine Giol est en agriculture biologique depuis 1987 et végan depuis 2007.

# SOIRÉE DÉGUSTATION VINS & FROMAGES

dans votre magasin  
Biocoop le Grenier TOKORO  
le 19 septembre 2025  
à partir de 19 h.

## PROMO

**-10%** à partir de 6 bouteilles  
achetées lors de la soirée  
(en panaché ou non)

### Coordonnées du magasin :

BIOCOOP LE GRENIER  
26 Boulevard d'Orient 05000 Gap  
04 88 03 87 61

### Horaires d'ouverture :

Du lundi au samedi :  
de 09h00 à 19h00

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

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

biocoop

Le Grenier

1 coopérative de salarié.es, 2 magasins bio à Gap

Vous avez des questions  
sur Biocoop, sur un produit ?  
Contactez le service clients au :

0 800 807 102

Service & appel  
gratuits



LE TRI  
+ FACILE

