Du 11 septembre
au 17 octobre 2020*

Une sélection
à découvrir dans
vos magasins

biocoop

L'Authentik
Saint-Malo - Dir. Aquarium

Le Chat Biotté
Combourg / Dol-De-Bretagne / Tinténiac

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
www.mangerbouger.fr

**Offres valables du 11/09/20 au 17/10/20*
sous réserve de disponibilité des produits en magasins.

En septembre, c'est la fête des *Vins et Fromages* BIO d'automne chez Biocoop !

C'est le moment de découvrir une *sélection pointue* et engagée à des prix vraiment *accessibles.*

Rendez-vous en page 4 pour découvrir notre offre exigeante de vins *en priorité issue de vignerons récoltants et producteurs indépendants.*

Pour les amateurs de fromages, rendez-vous en page 16 *pour découvrir une sélection variée et savoureuse !*

Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider :

- Caractéristiques gustatives
- Température de dégustation
- Accords mets et vin
- Garde

Une sélection toujours plus *variée, engagée et accessible*

Biocoop vous propose de découvrir la diversité de nos terroirs et des savoir-faire de vignerons engagés, dont les démarches vont au-delà de la production biologique : protection des abeilles, plantation d'arbres, vinification sans sulfites ajoutés, réduction de l'utilisation du cuivre, biodynamie…

Biocoop soutient *la conversion à la Bio*

Notre réseau s'engage depuis plusieurs années auprès des viticulteurs qui font le choixde l'agriculture biologique. La conversion implique des changements techniques (gestion du sol, entretien des vignes, vinification), économiques et organisationnels importants, Biocoop soutient les viticulteurs en commercialisant des vins en conversion aux prix proposés par les producteurs.

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 / Liquoreux	300/400	270/370	200	250/360

Biocoop va plus loin que la réglementation bio européenne

Antioxydant et antibactérien naturellement présent dans le vin, le soufre est ajouté pour améliorer la conservation au risque de modifier le goût et de provoquer… des maux de tête ! Biocoop propose des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieurs à la réglementation européenne et des vins sans sulfites ajoutés

Nos vins en *quelques mots…*

VITICULTURE BIOLOGIQUE

Méthode de viticulture qui respecte un cahier des charges précis concernant la culture des vignes et la vinification, et intégré au règlement bio européen depuis 2012.

BIODYNAMIE

Ensemble de pratiques viticoles répondant au cahier des charges bio et biodynamique afin de préserver la vie du sol et stimuler les capacités de défense de la plante.

VITICULTURE EN CONVERSION

Domaine en transition vers l'agriculture biologique. Trois années sont nécessaires pour pouvoir demander une certification.

VIN D'EXCEPTION

Grand cru et/ou vin rare.

VIN VEGAN

Des intrants d'origine animale *(blanc d'œuf, caséine de lait, miel, peau de poisson…)* peuvent être utilisés pour clarifier le vin, c'est-à-dire pour éliminer les particules en suspension. Pour élaborer un vin vegan, ces intrants sont supprimés ou remplacés par des produits à base de protéines végétales *(pois par exemple)*.

Les vins blancs

VIN D'EXCEPTION

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES HERMITAGE 2018 (AOC) - 14°
- DOMAINE LAURENT HABRARD -
90% Marsanne, 10% Roussanne

Ample, rond, avec un bel équilibre.

Coquilles Saint-Jacques poêlées à la crème et au safran. Meule de Savoie.

Déguster à 14°C

Moyenne garde

Nez complexe aux notes de fruits jaunes, poire fraîche, vanille bourbon et miel d'acacia. Attaque ronde en bouche puis la minéralité prend le dessus.
Vin équilibré, bonne fraîcheur en finale.
Laurent Habrard est la 5ème génération de vignerons à la tête de ce domaine familial situé le long du Rhône, à une trentaine de kilomètres au sud de Lyon (Côtes du Rhône septentrionales). Les 15 Ha de vignes ont été convertis en bio en 2008.

16,95€ /75 cl
soit 22,60€ le litre

Référence non disponible à St-Malo.

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE 2019 (AOC) - 13°
- DOMAINE CHAUME ARNAUD -
40% Marsanne, 40% Roussanne, 20% Viognier

Ample, rond, avec un bel équilibre.

Poissons et crustacés. Chèvre frais au poivre.

Déguster à 10°C

Prêt à boire.

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

9,90€ /75 cl
soit 13,20€ le litre

49,50€ le carton de 6
soit 11,00€ le litre

VALLÉE DE LA LOIRE

ANJOU 2019 (AOC) - 13,5°
- CHÂTEAU DE PASSAVANT -
100% Chenin

Frais et fruité

Plateau de fruits de mer, poissons grillés, terrine de poissons. Bleu du Vercors Sassenage AOP.

Déguster à 11°C

Moyenne garde.

Nez aux arômes de fruit blanc (poire) et d'agrumes (pamplemousse).
Vin ample en bouche, sans sucres résiduels ni acidité dérangeante.
Le Château de Passavant, situé au Sud de l'Anjou dans le Haut-Layon est un domaine familial depuis 4 générations.
Le vignoble de 55 ha est conduit en bio depuis 1998 et en biodynamie depuis 2011 (certification Demeter)

9,95€ /75 cl
soit 13,27€ le litre

49,75€ le carton de 6
soit 11,05€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILON

LANGUEDOC 2019 ORTOLA (AOP) - 13,5°
- DOMAINE ORTOLA -
60% Vermentino, 20% Viognier, 20% Grenache

Frais et fruité

Risotto aux tomates confites, tajine de poissons.

Déguster à 12°C

Prêt à boire.

Nez aux arômes de fleurs blanches conjuguant intensité et élégance.
Finesse se prolongeant avec fraîcheur et rondeur en bouche.
Vin croquant et fruité, bien équilibré entre douceur et vivacité.
Dès 1983, Georges Ortola, ingénieur de formation, se porte acquéreur du domaine Château Tapie. 5 ans plus tard, il acquiert avec sa femme le Château de Lunes, les 2 vignobles étaient à l'abandon. Ils conduisent aujourd'hui, avec leurs enfants, un domaine en biodynamie de 112 ha.

6,95€ /75 cl
soit 9,27€ le litre

34,75€ le carton de 6
soit 7,72€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILON

LANGUEDOC 2019 (VDF) - 12°
- MAS DE JANINY -
20% Sauvignon, 80% Vermentino

Frais et fruité

Apéritif, tapas, salade composée, poissons grillés. Livarot, Pont-l'Evêque

Déguster à 8°C

Prêt à boire.

Vin très aromatique en bouche avec des notes de fruits jaunes, fleur blanche d'acacia et agrumes.
Acidité bien maîtrisée offrant de la fraîcheur.
Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio.
Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.

5,90€ /75 cl
soit 7,87€ le litre

29,50€ le carton de 6
soit 6,55€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILON

CORBIÈRES 2018 (AOP) - 13°
- DOMAINE ROMANISSA -
50% Bourboulenc, 45% Vermentino,
5% Muscat petit grain

Frais et fruité

Apéritif, salade,
filet de dorade au fenouil.

Déguster entre
16 et 18°C

Moyenne garde

Robe or pâle, nez intense aux arômes d'agrumes et de pêche blanche.
Bouche fraîche et douce, finale aux arômes d'orange et d'amande fraîche.
Le domaine Romanissa est situé à Ribaute, un petit village des Corbières en Languedoc. Il est implanté sur le terroir de Lagrasse, au pied des Châteaux Cathares. Les terres argilo-calcaires, situées à flanc de coteaux, bénéficient d'un ensoleillement idéal.
La famille de Marie-Paule Roux cultive les vignes depuis 5 générations.

6,80€ /75 cl
soit 9,07€ le litre

34,00€ le carton de 6
soit 7,55€ le litre

VALLÉE DU RHÔNE

MOELLEUX DE SAINT CYRGUES 2019 (VDF) - 12,5°
- CHÂTEAU SAINT CYRGUES
100% Viognier

Moelleux

Apéritif, fromage sec de brebis.

Déguster à 12°C

Prêt à boire.

Nez aux arômes de pêche blanche, bouche aux notes d'agrumes représentant l'originalité du viognier, rond et gourmand.
Intensité aromatique remarquable.
Situé dans le sud des costières de Nîmes, à Saint-Gilles, le vignoble méridional du Château Saint Cyrgues est exploité par Jean-Pierre et Loïc Ferraud. Ce lieu, chargé d'histoire, est situé sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle.

6,95€ /75 cl
soit 9,27€ le litre

Référence disponible uniquement à Saint-Malo.

Les vins rouges

En conversion

VIN D'EXCEPTION

VALLÉE DE LA LOIRE

MENETOU SALON 2019 MOROGUES (AOC) 13°
- DOMAINE REMOORTERE -
100% Pinot noir

Léger et porté sur le fruit.

Terrines, viandes rouges, grillades. Scamorza fumée, Mont Vully rouge.

Déguster à 14°C

Prêt à boire

Robe rouge rubis, belles notes de fruits rouges et minéralité qui apporte une fraîcheur et une précision remarquable.
Antoine, fils de Joseph Van Remoortere, propriétaire et vigneron du Château de Maupas, reprend les rênes du domaine en 2011 après plusieurs expériences viticoles (notamment en Afrique du Sud).
Les 4Ha de vignes, situés à l'est de la Loire en AOC Menetou-Salon, sont en cours de conversion vers l'agriculture biologique.

14,95€ /75 cl

soit 19,93€ le litre

VALLÉE DE LA LOIRE

ANJOU VILLAGES BRISSAC 2016 CONFLUENS (AOP) - 13°
- DOMAINE DE BABLUT -

70% Cabernet-Franc, 30% Cabernet-Sauvignon

Charnu et aromatique

Viandes blanches, viandes rouges. Vieux Pané.

Déguster à 16°C

Longue garde

Nez aux notes de fruits bien mûrs (fraise, prunelle) qui dominent les caractères torréfiés (tabac blond, cacao) et boisés (bois de réglisse, cèdre). Bouche marquée par la structure soyeuse des tanins et la concentration du raisin.
Le domaine de Bablut est situé près de Brissac, au coeur du vignoble du Val de Loire. Le domaine est aujourd'hui géré par Christophe Daviau qui a succédé à son père, Jean-Pierre après ses études d'œnologie. Il s'engage dès 1996 dans l'agriculture biologique.

11,50€ /75 cl
soit 15,33€ le litre

VALLÉE DE LA LOIRE

CHEVERNY TRADITION 2019 (AOC) - 13°
- DOMAINE DE MONTCY -

60% Pinot noir, 35% Gamay, 5% Malbec

Léger et porté sur le fruit.

Poissons, grillades. Mont Vully rouge, Péchégos.

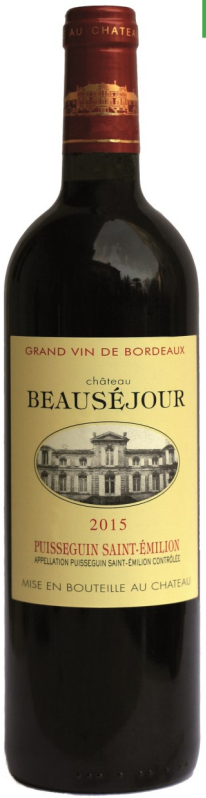
Déguster à 14°C

Moyenne garde

Premier nez fumé et épicé, complexité qui apparait à travers des arômes primaires typiques du cépage de Malbec.
En bouche, vin frais, souple et rond avec une explosion de fruits.
Le domaine de Montcy est une propriété familiale de 30Ha, conduit en agriculture biologique et biodynamique.
La vinification est naturelle, sans levurage, ni enzymage et avec une utilisation minimum et contrôlée de sulfites.

10,90€ /75 cl
soit 14,53€ le litre

Référence non disponible à Saint-Malo.



VIN D'EXCEPTION

BORDEAUX

PUISSEGUIN SAINT-EMILION 2015 (AOP) 13,5°
- CHÂTEAU BEAUSÉJOUR -
70% Merlot, 30% Cabernet-Franc

Ample, puissant et corsé.

Plats végétariens, tatin de tomates cerise à la tapenade. Fromages à pâte molle et croûte fleurie (Brie, camembert).

Déguster à 18°C

Longue garde

Robe rouge grenat, frange orangée, notes de sous bois et d'épices. Attaque souple en bouche, vin ample et rond aux notes florales et toastées. Ce domaine, fondé en 1864, a été acquis par la famille Dupuy en 1935. Les 12Ha de vignes sont situés à Puisseguin, sur le plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion.

12,95€ /75 cl
soit 17,27€ le litre

VIN D'EXCEPTION

BORDEAUX

HAUT MÉDOC 2019 ORIGINE (AOP) - 13°
- CHÂTEAU MICALET -
50% Merlot,
30% Cabernet-Sauvignon,
20% Petit Verdot

Charnu et aromatique.

Charcuterie, viandes blanches, viandes rouges, desserts au chocolat. Tomme de brebis.

Déguster à 18°C

Prêt à boire

Robe rouge grenat, frange orangée, notes de sous bois et d'épices. Attaque souple en bouche, vin ample et rond aux notes florales et toastées. Ce domaine, fondé en 1864, a été acquis par la famille Dupuy en 1935. Les 12Ha de vignes sont situés à Puisseguin, sur le plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion.

12,95€ /75 cl
soit 17,27€ le litre

VALLÉE DU RHÔNE *

CÔTES DU RHÔNE 2018 ELZÉARD (AOP) 14,5°
- CHÂTEAU DE MANISSY -
40% Grenache, 33% Syrah, 27% Mourvèdre

Ample, puissant et corsé.

Apéritif, curry de légumes, wok de poulet, grillades de bœuf. Saint-Marcellin.

Déguster à 16°C

Moyenne garde

Robe profonde aux reflets rubis, nez puissant aux notes d'épices et de fruits noirs. Bel équilibre en bouche, vin structuré, rond et gourmand aux arômes rappelant les fruits noirs confiturés et le poivre noir.
Le château de Manissy est une propriété historique datant du XVIIème siècle. Le vigneron, Florian André, perpétue la tradition dans l'élaboration des vins de la vallée du Rhône Méridionale depuis 2003. Les 60 ha de vignes sont certifiés bio. Pour 1 bouteille achetée de la cuvée Elzéard, un arbre sera planté en collaboration avec Reforest'action.

11,50€ /75 cl
soit 15,33€ le litre

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE 2019 COLLINE (AOC) - 13,5°
- DOMAINE LA CABOTTE -
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan, Cinsault

Charnu et aromatique.

Apéritif, viandes rouges, volailles, cuisine du monde. Pécorino Fiore Sardo.

Déguster à 16°C

Moyenne garde

Joli nez fruité et charmeur. Gourmand en bouche, charnu et riche, ce vin présente une jolie matière de tanins bien fondus soyeux. Fin de bouche ronde et élégante.
Marie-Pierre d'Ardhuy prend les rênes de ce domaine acquis en 1981 par son père Gabriel. Son mari Eric la rejoint en 1986. Les 30aHade vignes sont situés au cœur du Massif d'Uchaux, au nord-est du Vaucluse dans les Côtes du Rhône méridionales.

9,60€ /75 cl
soit 12,80€ le litre

48,00€ le carton de 6
soit 10,67€ le litre

* Référence non disponible à Saint-Malo.

Dès 1983, Georges Ortola, ingénieur de formation, se porte acquéreur du domaine Château Tapie. 5 ans plus tard, il acquiert avec sa femme le Château de Lunes, les 2 vignobles étaient à l'abandon. Ils conduisent aujourd'hui avec leurs enfants un domaine en biodynamie de 112Ha.

VALLÉE DU RHÔNE

LANGUEDOC QUATOURZE 2019 NAUTICA (AOP) - 14°
- DOMAINE ORTOLA -
50% Syrah, 10% Grenache,
20% Carignan, 20% Mourvèdre

Charnu et aromatique.

Magret de canard et gelée de burlat, lasagnes végétariennes. Brie, Bethmale, Saint-Nectaire.

Déguster à 16°C

Moyenne garde

Robe rouge grenat dense, nez expressif alliant des notes de fruits rouges et d'épices. Bouche soule et soyeuse, ensemble harmonieux avec une finale sur des notes vanillées.

8,50€ /75 cl
soit 11,33€ le litre

42,50€ le carton de 6
soit 9,44€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LANGUEDOC 2019 ORTOLA (AOP) - 13,5°
- DOMAINE ORTOLA -
60% Syrah, 20% Grenache,
10% Carignan, 10% Mourvèdre

Charnu et aromatique.

Wok de légumes et tofu grillé, escalope de veau fermier. Brie, Bethmale, Saint-Nectaire.

Déguster à 16°C

Moyenne garde

Bel équilibre pour ce vin ample et fruité au nez qui dévoile des parfums de garrigue, de zan et de fruits noirs. Gouleyant en bouche avec un joli fruit apportant de la gourmandise.

6,95€ /75 cl
soit 9,27€ le litre

34,75€ le carton de 6
soit 7,72€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CÔTES DE THONGUE 2019 BEE BASSAC (IGP) - 13,5° - DOMAINE BASSAC -

50% Grenache, 30% Carignan, 20% Marselan

Charnu et aromatique.

Cuisine orientale, charcuterie, agneau, filet de bœuf. Pavé de brebis.

Déguster à 15°C

Moyenne garde

Robe à la couleur profonde, nez rappelant la cerise noire et la mûre. En bouche, l'équilibre et la gourmandise rendent ce vin très agréable.
Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987.
Il a été repris par Jean-Philippe Leca et François Delhon en 2014. Les vignes couvrent environ 80Ha, sur des sols d'une grande diversité. Ils obtiennent en 2019 le label Bee Friendly, identifiant les produits respectueux de l'abeille.

7,50€ /75 cl
soit 10,00€ le litre

37,50€ le carton de 6
soit 8,33€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON

FAUGÈRES 2017 L'ANGOLET (AOP) - 14° - DOMAINE VALAMBELLE -

35% Syrah, 25% Carignan, 10% Cinsaut, 10% Mourvèdre

Ample, puissant et corsé.

Petit gibier, agneau, canard. Camembert.

Déguster à 16°C

Moyenne garde

Bouche ample avec une matière généreuse, tanins présents, fruits noirs et épices sont à l'honneur.
Vin de Faugères qui respire la garrigue.
Créé en 2003, le domaine Valambelle est une exploitation familiale. Les vins sont élaborés par Thierry Abbal et sa sœur Marie,la 5ème génération de vignerons et viticulteurs
Les 24Ha de vignes ont été convertis au bio dès 2007.

7,95€ /75 cl
soit 10,60€ le litre

39,75€ le carton de 6
soit 8,83€ le litre

Référence non disponible à Saint-Malo.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LANGUEDOC 2019 MONSIEUR JULIEN (VDF) - 12°
- MAS DE JANINY -
80% Carignan, 20% Syrah

Léger et porté sur le fruit.

Légumes du soleil, grillades. Tomme d'Anjou.

Déguster à 16°C

Prêt à boire

Vin digeste, gourmand, épicé et poivré avec beaucoup d'éclat ainsi que des notes de cassis et de fraise mara des bois. Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.

5,35€ /75 cl
soit 7,13€ le litre

26,75€ le carton de 6
soit 5,93€ le litre

SUD-OUEST

PÉRIGORD 2019 RIEN DE RIEN (IGP)- 13,5°
VIGNOBLE CATHERINE ET GUY CUISSET
- CHÂTEAU GRINOU -
100% Merlot

Charnu et aromatique.

Viandes rouges, volailles, grillades, salades, pâtes. Saint-Nectaire, Reblochon.

Déguster à 18°C

Prêt à boire

Robe rouge vif intense, nez puissant de fruits rouges (mûre, fraise, cassis) accompagnés de fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche crémeuse aux tanins souples, finale longue et harmonieuse. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIIIème siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

7,75€ /75 cl
soit 10,33€ le litre

38,75€ le carton de 6
soit 8,60€ le litre

SUD-OUEST

En conversion

CAHORS 2019 HAUTE CÔT(E) DE FRUIT (AOC) - 13° - MAL DEL PÉRIÉ - JOUVES SÉLECTIONS

100% Cot

Charnu et aromatique.

Charcuterie, grillades, cuisine de tous les jours. Camembert, coulommiers.

Déguster à 15°C

Prêt à boire

Robe rouge rubis soutenue, nez intense aux notes de mûre, kirsch et d'épices. Fruit explosif en bouche (cerise, cassis), beaucoup de fraîcheur et tanins fondus.
Fabien Jouves devient vigneron en 2006 en créant le Mas del Périé sur les plus hauts coteaux de Cahors. Le Malbec (Cot) y est le cépage roi.

8,95€ /75 cl
soit 11,93€ le litre

44,75€ le carton de 6
soit 9,93€ le litre

SUD-OUEST

ROUGE FRUIT 2018 (VDF) - 14° - DOMAINE DU JONC BLANC -

63% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon

Charnu et aromatique.

Charcuterie, plats en sauce. Fromages à pâte molle et croûte fleurie.

Déguster à 16°C

Moyenne garde

Vin rouge charmeur, sur le fruit, à la pointe épicée. Belle matière en bouche et qui conserve du croquant. En 1999, Isabelle Carles et Franck Pascal reprennent le domaine de Jonc Blanc, situé en Dordogne dans le Périgord pourpre. Les parcelles de vignes sont situées sur un terroir calcaire et sont conduites en biodynamie.

10,50€ /75 cl
soit 14,00€ le litre

52,50€ le carton de 6
soit 11,67 € le litre

Fromages *de vache*

TOMME D'ANJOU

25% MG

Maison Gaborit – Maine-Et-Loire

Au lait pasteurisé

Affiné 2 mois et demi

Fromage à pâte pressée non cuite

Goût de noisette et de beurre, texture moelleuse et crémeuse.

GOUDA 18 MOIS

34% MG

Kaandorp Cheese - Pays-Bas

Au lait pasteurisé

Affiné 18 mois

Fromage à pâte pressée non cuite

Goût intense et corsé. Convient aux végétariens car fabriqué avec un coagulant microbien.

TOMME LE SAULNOIS À L'AIL DES OURS

32 % MG

Fromagerie du Pays Welche - Lorraine

Au lait pasteurisé

Affiné 2 mois et demi

Fromage à pâte pressée non cuite

Douceur aromatique dissimulant un bouquet d'arômes savoureux (ail des ours, pinot gris).

MONT VULLY

32% MG

Ambrosi Emmi France - Suisse

Au lait thermisé

Affiné 10 semaines

Fromage à pâte pressée cuite

Goût franc, arôme relevé et harmonieux.

BLEU DU VERCORS
30 % MG

Coopérative Vercors Lait - Vercors

Au lait thermisé

Affiné 21 jours minimum

Fromage à pâte persillée

Goût doux, crémeux et souple, légers arômes de noisette.

CREMEUX DE BOURGOGNE FOURRÉ AU BLEU D'AUVERGNE
40% MG

Fromagerie Delin – Bourgogne-Franche-Comté

Au lait pasteurisé

Affiné de 7 à 10 jours

Fromage à pâte molle et croûte fleurie

Odeur de sous-bois et de champignon, texture fondante au goût de noisette fraîche. Rappelle le caractère du Bleu d'Auvergne AOP.

SCAMORZA FUMÉE *
25% MG

Fromagerie Masserie Amiche - Pouilles (Italie)

Au lait cru

Affiné de 8 à 10 jours

Fromage à pâte pressée et filée cuite

Saveur délicate et fraîche, légère note d'acidité.

* Référence non disponible à St-Malo.

Fromages *de brebis et chèvre*

PAVÉ BREBIS
32% MG

Fromagerie Gabriel Coulet – Aveyron

Au lait pasteurisé

Affiné 4 à 6 semaines

Fromage à pâte pressée non cuite

Texture fondante. Goût doux avec des notes lactées.

TOMME DE BREBIS DES BASQUES
35% MG

Maison Agour - Pays Basque

Au lait pasteurisé

Affiné 3 mois

Fromage à pâte pressée

Texture souple et onctueuse, arômes doux et subtils.

LA NAUC
34 % MG

Coopérative des Bergers du Larzac - Aveyron

Au lait thermisé

Affiné 2 mois

Fromage à pâte pressée non cuite

Pâte fondante et souple, doux en bouche grâce à son goût fruité et boisé.

PECORINO FIORE SARDO AOP

32,5 % MG

Fromagerie Caseificio Tonon - Sardaigne (Italie)

Au lait cru

Affiné 3 mois

Fromage à pâte pressée non cuite

Texture compacte, sèche et friable. Saveur ferme, légèrement acide et épicée avec un parfum intense d'animaux, de cuir et d'épices fumées.

DÉLICE FLEURI *

32,5% MG

Fromagerie Lou Passou – Lozère

Au lait thermisé

Affiné 25 jours

Fromage à pâte semi-pressée

Enrobé d'une croûte blonde fleurie aux senteurs boisées et fleuries.

PECHEGOS

26% MG

Fromagerie Le Pic - Tarn

Au lait cru

Affiné 10 à 20 jours

Fromage à pâte molle et croûte lavée

Le corset d'écorce d'épicéa rappelle la saveur entêtante des résineux, mariée à une consistance subtile allant du moelleux au crémeux selon les saisons.

* Référence non disponible à St-Malo.

Le Chat Biotté COMBOURG

ZA Moulin Madame / 02 23 16 40 97

LUNDI AU JEUDI : 9h00–13h00 et 14h30-19h00
VENDREDI ET SAMEDI : 9h00-19h00

L'Authentik SAINT-MALO

44 rue Patton / 02 23 16 99 81

LUNDI AU JEUDI : 9h30–13h et 14h-19h30
VENDREDI ET SAMEDI : 9h30-19h30

La BiO — nous rassemble

Le Chat Biotté DOL-DE-BRETAGNE

15 boulevard Deminiac / 02 99 46 13 17

LUNDI AU VENDREDI : 9h00–13h00 et 14h30-19h00
SAMEDI : 9h00-13h00 et 14h00-19h00

Le Chat Biotté TINTÉNIAC

ZA La Morandais / 02 99 54 15 97

LUNDI : 14h30-19h30
MARDI AU VENDREDI : 9h30–13h00 et 14h30-19h30
SAMEDI : 9h30-13h00 et 14h00-19h00

IMPRIM'VERT® ATIMCO – Combourg