

Biocoop Berche du Bio



vous invite à découvrir



ses VINS !

Du 2 septembre
au 12 octobre 2013



PREMIER RÉSEAU DE MAGASINS BIO EN FRANCE



Photo non contractuelle

LANGUEDOC PICPOUL DE PINET AOP Domaine Azan / Le petit Roubié

Millésime 2011 puis 2012
Vin blanc sec d'une couleur jaune
pâle aux reflets verts. Le nez combine
des arômes d'agrumes et de fleurs
blanches mis en valeur par une
attaque franche.

Dégustation: Fruits de mer

5,70€ au lieu de 6,44€
75cl • Soit 7,60€ le litre



Photo non contractuelle

LANGUEDOC IGP OC CHARDONNAY Château de Brau

Millésime 2012
Arômes de fleurs, miel, vanille.
Spécificités gustatives : belle
fraîcheur, boisé harmonieux, final
velouté.

Dégustation: viandes blanches,
poissons grillés ou en sauce, fromage
de chèvre.

7,90€ au lieu de 9,01€
75cl • Soit 10,53€ le litre



Photo non contractuelle

BORDEAUX SAUTERNES AOP Château Dudon / Gallien

Millésime 2010
Vin à dominante fruitée avec une
pointe exotique (ananas). Millésime
très liquoreux, avec une bonne
attaque en bouche se poursuivant
par une finale agréable et
rafraîchissante.

Dégustation: ris de veau aux cèpes,
pomme farcie en meringue, gâteau
aux amandes.

14,95€ au lieu de 17,00€
75cl • Soit 19,93€ le litre



Photo non contractuelle

BORDEAUX AOP Château Côtes des Caris

Millésime 2011 et 2012
Vin agréable en bouche, bien
équilibré aux arômes de fruits rouges.

Dégustation: viandes rouges,
fromage léger.

5,40€ au lieu de 6,20€
75cl • Soit 7,20€ le litre



Photo non contractuelle

LANGUEDOC IGP CÔTES THONGUE SYRAH - Domaine Bassac / Gaec Delhon Frères

Millésime 2011 puis 2012
Vin rouge charpenté avec des notes
de fruits noirs. Une bouche épicée,
souple, fruitée et ample.

Dégustation: viandes rouges,
fromages.

5,55€ au lieu de 6,33€
75cl • Soit 7,40€ le litre



Photo non contractuelle

LANGUEDOC ST CHINIAN AOP Vignobles Gilles Louvet / Domaine Saint Felix des Tourelles

Millésime 2012
Notes de mûres, de figues et d'épices.
Une attaque nette qui laisse place à
une bouche soyeuse et ample.

Dégustation: grillades, viandes
rouges, fromages à pâte molle.

5,60€ au lieu de 6,75€
75cl • Soit 7,47€ le litre



Photo non contractuelle

SUD-OUEST JURANÇON AOP Clos Marie-Louise SCEA / Château Lapuyade

Millésime 2010 puis 2011
Une belle robe brillante, un nez
discret de fruits réhaussé de miel. En
bouche l'équilibre est bien maîtrisé
entre le fruité légèrement épicé
(vanille, cannelle) et le sucré mesuré.

Dégustation: saumon fumé, plat
sucré-salé.

9,45€ au lieu de 10,73€
75cl • Soit 12,60€ le litre



Photo non contractuelle

CHAMPAGNE BRUT ROBERT FLEURY Champagnes Fleury

Un nez de fruits jaunes confiturés et
de notes de miel. Une bouche ronde
et structurée avec une belle finale.

Dégustation: apéritif, viandes
blanches, poulet aux morilles, tarte
mirabelle.

33,15€ au lieu de 38,06€
75cl • Soit 44,20€ le litre



Photo non contractuelle

LANGUEDOC IGP HÉRAULT MAS de Janiny Gaec / Le temps des Gitans

Millésime 2012
Une robe violette, un nez de fruits
rouges, réglissé et légèrement poivré.
Vin facile à boire, bouche tonique et
ronde.

Dégustation: apéritif, charcuteries,
grillades.

4,50€ au lieu de 5,20€
75cl • Soit 6,00€ le litre



Photo non contractuelle

SUD-OUEST BERGERAC AOP Château Les Miaudoux

Millésime 2009
Arômes de cerises noires, mûres,
cassis, pruneaux et épices. Bouche
suave aux tanins puissants relevés
par une agréable vivacité.

Dégustation: viandes rouges,
cuisine du Périgord, fromages.

9,30€ au lieu de 10,68€
75cl • Soit 12,40€ le litre



Photo non contractuelle

BORDEAUX HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS AOP Château Meyre

Millésime 2009
Un nez de fruits rouges relevé par
une note de vanille, une bouche
plaisante avec des tanins veloutés. Sa
fraîcheur et son fruité révèlent un vin
gourmand.

Dégustation: viandes rouges, gibier,
chocolat.

15,40€ au lieu de 17,40€
75cl • Soit 20,53€ le litre



Photo non contractuelle

BORDEAUX MARGAUX AOP Château Meyre

Millésime 2010
Vin très coloré, puissant avec un
excellent équilibre acide/alcool/
tanins. En bouche, il offre une bonne
vivacité et une belle longueur.

Dégustation: Volailles, viandes
rouges, fromages.

Garde: 15 à 20 ans

28,80€ au lieu de 32,18€
75cl • Soit 38,40€ le litre

VOS MOMENTS DEGUSTATION !

Venez découvrir notre sélection de vins lors des dégustations dans votre magasin Biocoop Berche du Bio

Vendredi 6 Septembre 2013 de 11h à 13h

Dimanche 22 septembre 2013 à l'occasion du «Marché des Alternatives»

Samedi 28 septembre 2013 de 17h30 à 18h30 - «Spécial grand cru» sur inscription uniquement



BIOCOOP BERCHE DU BIO

84 route d'Amiens

80480 Dury

Tél: 03 22 41 52 30

Site: www.amiens-biocoop.fr

DU LUNDI AU SAMEDI • 9h à 19h30

Marché des Alternatives Dimanche 22 septembre de 10h à 17h

venez découvrir différentes structures, vous proposant des solutions alternatives aux habitudes de consommation quotidienne.

Au programme: atelier «faire son petit potager», banque et fournisseur d'énergie alternatif, maquillage enfants, isolation en paille, défilé de création de vêtements recyclés, jeu, concert...et bien d'autres animations tout au long de la journée!

Restauration bio sur place!

**Magasin ouvert de 10h à 17h
-10%-sur tout le magasin**

*hors BJP, promotion et opération en cours, dans la limite des stocks disponibles- valable uniquement le 22.09.2013 de 10h à 17h au magasin Biocoop Berche du Bio-voir conditions en magasin



www.mangerbouger.fr • Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

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