

Vos



biocoop

toulousaines

vous invitent  
à  
découvrir

La fête  
des VINS

issus de raisins biologiques

Du 17 septembre au 6 octobre 2012



VIN DE BORDEAUX

Vins Rouges

### AOP MÉDOC

Château La Peyère

Millésime 2009 puis 2010 - 75cl



#### Cépages

60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet franc, 7% Petit Verdot.

#### Dégustation

Vin rubis épicé et fruité aux notes de baies noires. En bouche, vin structuré et charpenté.

#### Accords

Viandes blanches et viandes rouges, fromages.

#### A propos du producteur

Propriété familiale, le Château Sègue Longue bénéficie d'une implantation de qualité, au coeur du Médoc, non loin des plus prestigieuses propriétés viticoles. Les sols du domaine sont bien drainés notamment du fait d'une terre graveleuse, et certains ceps ont même jusqu'à 80 ans.

75 cl  
**10€<sup>90</sup>**

Soit le litre 14,53 €

DIRECT PRODUCTEUR

VIN DE BORDEAUX

Vins Rouges

### APPELLATION BORDEAUX SUP.

Château Couronneau

Millésime 2010 - 75cl



#### Cépages

100% Merlot

#### Dégustation

Nez très riche dominante de notes épicées accompagné de fruits confits. Bouche ferme et puissante de très belle longueur.

#### Accords

Plat en sauces, viandes rouges, fromages.

75 cl  
**6€<sup>75</sup>**

Soit le litre 9,00 €

DIRECT PRODUCTEUR

VIN DE BORDEAUX

Vins Rouges

### APPELLATION BORDEAUX SUP.

L'Écuyer de Couronneau

Millésime 2010 - 75cl



#### Cépages

100% Merlot

#### Dégustation

Couleur rubis, nez de fruits rouges, fraîcheur et rondeur. Un très bon vin à petit prix.

#### Accords

Plat en sauces, viandes rouges, charcuterie, fromages.

**5**  
BOUTEILLES  
ACHETÉES  
1 OFFERTE\*

75 cl  
**5€<sup>70</sup>**

Soit le litre 7,60 €

DIRECT PRODUCTEUR

VIN DE BORDEAUX

Vins Blancs

### APPELLATION BORDEAUX SUP.

Château Couronneau

Millésime 2011 - 75cl



#### Cépages

Sauvignon blanc, Sauvignon gris

#### Dégustation

Nez complexe sur les agrumes, puissant et long en bouche. Contrairement au idée reçues, ce vin gagne à vieillir.

#### Accords

Plateau de fruits de mer, poissons, fondue savoyarde, fromages.

75 cl  
**5€<sup>95</sup>**

Soit le litre 7,93 €

Les  
**PROMOS**

5%  
de réduction  
à partir de 3 bouteilles\*

10%  
de réduction  
à partir de 6 bouteilles\*

#### A propos du producteur :

##### Château Couronneau

Couronneau est une très ancienne propriété viticole Bordelaise (XV<sup>ème</sup> siècle) de 35 ha de vignes, qui poursuit l'unique but de faire de très grands vins dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique.

Les raisins sont triés sur une table vibrante, les jus séparés des baies avant que celles-ci ne soient mises en cuves et refroidies pendant 1 semaine afin de permettre une préfermentation à froid (extraction douce des tannins, des anthocianes et de la couleur).

\*les offres sont valables pendant la fête des vins du 17 septembre au 6 octobre 2012, Offre non cumulable avec toute autre offre promotionnelle en cours.

VIN SANS SULFITES AJOUTÉS

BERGERAC

**AOC BERGERAC  
LES COUDRIERS**  
Millésime 2010 - 75cl

Vins  
Rouges



**Cépages**

100% Merlot

**Dégustation**

Bouche gourmande, savoureux, dominante fruits rouge, matière. Nez épicé.

**Accords**

Viande, fromage, plat cuisiné.

**A propos du producteur**

Les Coudriers est un vignoble familial et biologique au coeur même de la région productrice des vins du sud ouest de la France, situé à peu près à 15 minutes de Saint-Émilion.

75 cl  
**7€  
75**

Soit le litre 10,33 €

VIN SANS SULFITES AJOUTÉS

VIN DE PAYS DE LA VIENNE

**PINOT NOIR  
ALIAS**  
Millésime 2011 - 75cl

Vins  
Rouges



**Cépages**

85% Pinot Noir, 15% Gamay

**Dégustation**

Notes riches de cerise noire, de framboise écrasée et de confiture de tomates. Les notes de fruits rouges reviennent en association avec une légère touche de poivre. La finale laisse une impression de gourmandise et de plaisir simple.

**Accords**

Il aime la vie, les belles pièces de viande rouges et les plats lentement mijotés.

75 cl  
**6€  
90**

Soit le litre 9,20 €



DIRECT PRODUCTEUR

VIN DU PAYS D'OC

**DOMAINE DE BRAU  
MAJELUS**  
Millésime 2011 - 75cl

Vins  
Rouges



**Cépages**

100% Merlot

**Dégustation**

La bouche possède une belle structure, équilibrée par des tanins soyeux et une trame aromatique pleine de saveurs.

**Accords**

Vin de partage sur la cuisine de tous les jours

75 cl  
**5€  
50**

Soit le litre 7,33 €

DIRECT PRODUCTEUR

VIN DU PAYS D'OC

**DOMAINE DE BRAU  
CUVÉE LES COMPAGNONS**  
Millésime 2009 - 75cl

Vins  
Rouges



**Cépages**

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon

**Dégustation**

Une harmonie de bouche étonnante, des tanins arrondis et des saveurs de cerises confites soutiennent une finale élégante et persistante.

**Accords**

Avec de la charcuterie, des pâtes, de la viande en gelée, mais aussi une cuisine épicée.

75 cl  
**5€  
40**

Soit le litre 7,20 €

**5  
BOUTEILLES  
ACHETÉES  
1 OFFERTE\***

**A propos du producteur : Domaine de Brau**

Le vignoble est en culture biologique depuis 1989. Il est entièrement palissé, reçoit selon les besoins, un compost à base de marc de raisins et de nombreux labours. L'on ne cultive pas « d'herbe » il y en a déjà assez naturellement. Le soufre et la bouillie bordelaise constitue l'essentiel des pulvérisations. L'usage des plantes et l'observation du cycle lunaire font l'objet d'un intérêt poli.

DIRECT PRODUCTEUR

VIN DU PAYS D'OC

**IGP PAYS D'OC  
Ban des Cigales «Moelleux»**  
Millésime 2011 - 75cl

Vins  
Blancs

**Cépages**

Viognier et Muscat petit grain

**Accords**

Apéritif, salade de fruits ou foie gras.

75 cl  
**7€  
50**

Soit le litre 10,00 €



DIRECT PRODUCTEUR

VIN DU PAYS D'OC

**IGP PAYS D'OC  
Château Coulon Viognier**  
Millésime 2011 - 75cl

Vins  
Blancs

**Cépages**

100% Viognier

**Dégustation**

Vin gras en bouche, notes abricotées et arômes d'écorce d'orange.

**Accords**

Plateau de fruits de mer, poissons, fondue savoyarde, fromages.

75 cl  
**6€  
60**

Soit le litre 8,80 €



**A propos du producteur : Famille Fabre**

Lorsqu'il reprend l'exploitation de tous ces domaines en 1985, Louis Fabre, tout en respectant la pérennité des vignobles de son grand père et son père, renouvelle environ une dizaine d'hectares par an. Il privilégie des plants moins productifs et plus adaptés à la qualité des vins qu'il souhaite élever.



DIRECT PRODUCTEUR

FRONTON

Vins Rouges

AOP FRONTON

Château des Gravières  
Millésime 2009 - 75cl

5  
BOUTEILLES  
ACHETÉES  
1 OFFERTE\*



**Cépages**  
Negrette, Cabernet Franc

**Dégustation**

Aromatique, floral et légèrement réglissé, le nez est caractéristique du cépage negrette. Dans le même registre, la bouche, savoureuse et grasse, et construite autour de tanins d'une bonne texture, qui enveloppent une finale harmonieuse et assez longue.

**Accords**

Se marie très bien, avec les viandes grillées ou en sauces ou avec les plats régionaux du Sud-ouest et les fromages.

**A propos du producteur**

Les vignes du domaine sont situées sur les anciennes terrasses du Tarn. Le sol est typique du Frontonnais; boulbène sableux, graveleux, argileux et légèrement acide. La situation près de la rivière Tarn favorise un climat relativement tempéré favorable au développement de la vigne.

Les vignes sont conduites totalement avec des procédés écologiques en culture biologique.

75 cl

6€  
45

Soit le litre 8,60 €

DIRECT PRODUCTEUR

GAILLAC

Vins Rouges

AOP GAILLAC

Domaine de Pialentou - Nuance de Cogne  
Millésime 2010 - 75cl

5  
BOUTEILLES  
ACHETÉES  
1 OFFERTE\*



**Cépages**

Duras, Braucon et Merlot

**Dégustation**

Notes épicés et poivrés

**Accords**

Facile à marier, à partager entre amis.

**A propos du producteur**

Le Domaine de Pialentou est situé à Brens sur les terrasses de la rive gauche du Tarn, le terroir historique des vins rouge de l'Appellation Gaillac. Son origine remonte à la fin du XIX siècle, il est maintenant constitué de 12 ha entièrement consacrés à la vigne, exploités par la famille Gervais & Metcalfe. Sur ces coteaux de galets, graves et boubènes, les vignes bénéficient de l'un des meilleurs ensoleillements de l'appellation grâce à leur exposition O/NO.

75 cl

5€  
25

Soit le litre 7,00 €

DIRECT PRODUCTEUR

VIN DU PAYS DE L'AUDE

Vins Rouges

AUDE

EGIODOLA Pure

Millésime 2010 - 75cl



**Cépages**

100% Egiodola

**Dégustation**

Vin tannique, très présent en bouche avec une très longue finale.

**Accords**

Accompagne des viandes roties (cuites au four), ou un cassoulet.

**A propos du producteur :**

Domaine de Brau

Cf. page 3

75 cl

7€  
25

Soit le litre 9,67 €

DIRECT PRODUCTEUR

CORBIÈRES

Vins Rouges

AOP CORBIÈRES

Château COULON

Millésime 2011 - 75cl



**Cépages**

Syrah, Carignan, Grenache et Mourvèdre

**Dégustation**

Concentré et épicé, arôme de griotte.

**Accords**

Agneau, viande rouge crue ou grillée.

**A propos du producteur :**

Famille Fabre

Cf. page 3

75 cl

7€  
90

Soit le litre 10,54 €

## NOS VINS ISSUS DE RAISINS BIOLOGIQUES

Encore minoritaire, le vignoble biologique suscite un intérêt croissant. Car aujourd'hui, on peut être bio, faire du bon vin et avoir les pieds sur terre !

Qui sont donc ces vigneron obstinés et responsables qui travaillent la terre avec tant de passion ?

Les uns appartiennent à la famille aventurière des pionniers de la bio, les autres à cette nouvelle génération de viticulteurs perfectionnistes qui viennent à l'agrobiologique par souci de qualité et de respect de l'environnement. Mais tous ont en commun une quête : celle d'un terroir qu'ils cherchent à révéler en suivant les rythmes de la nature.

## QU'EST-CE QU'UN VIN BIOLOGIQUE ?

Deux étapes à distinguer :

- **La culture des vignes en bio** : elles sont fertilisées à l'aide d'engrais verts et de compost. Protégées par des sels simples (soufre, cuivre) et des produits naturels (algues, extraits végétaux), elles sont désherbées mécaniquement.
- **La vinification** : le vin est ensuite élaboré et élevé en limitant l'emploi d'additifs (levures industrielles, enzymes, soufre, sucres...) à par des vigneron soucieux d'authenticité et de qualité.

**DIRECT PRODUCTEUR**

MINERVOIS

**AOP MINERVOIS  
Domaine de Chamans  
Millésime 2010 - 75cl****Cépages**

Mourvèdre, Syrah, Carignan

**Dégustation**

Vin puissant et généreux, plein de fruits et de joie. Sa solide structure tannique associée à sa vivacité lui donnent un raisonnable potentiel de garde.

**Accords**

Cuisine de tous les jours

Vins  
Rouges5  
BOUTEILLES  
ACHETÉES  
1 OFFERTE\*75 cl  
7€  
50

Soit le litre 10,00 €

**DIRECT PRODUCTEUR**

MINERVOIS

**AOP MINERVOIS  
HEGARTY N°3  
Millésime 2009 - 75cl****Cépages**

Syrah, Carignan, Grenache et Mourvèdre

**Dégustation**

Vin racé et sauvage sur les fruits noirs, cassis et mûrs, avec une surprenante finale empyreumatique. Belle vivacité et finesse des tannins en fond un vin de gastronomie, pour jours de chasse et tables joyeuses !

**Accords**

Viandes rouges crues ou cuites, viandes blanches en sauces, fromages.

Vins  
Rouges75 cl  
8€  
30

Soit le litre 11,07 €

**DIRECT PRODUCTEUR**

MINERVOIS

**AOP MINERVOIS  
HEGARTY N°2  
Millésime 2009 - 75cl****Cépages**

Grenache, Mourvèdre, Cinsault

**Dégustation**

vin tendu, minéral, aux saveurs de poivre noir, de cuir frais et d'orange amer. Avec un peu d'aération, sa bouche un peu strict gagne en chair et en fruits.

**Accords**

Plats cuisinés ou mijotés, viandes rôties, gibiers, fromages.

Vins  
Rouges75 cl  
9€  
80

Soit le litre 13,07 €

**DIRECT PRODUCTEUR**

MINERVOIS

**OPEN NOW  
HEGARTY ROSÉ  
Millésime 2011 - 75cl****Cépages**

Cinsault, Carignan, Mourvèdre

**Dégustation**

Fruit rouge, dominance framboise

**Accords**

Plats d'été entre amis, servir frais.

Vins  
Rosé75 cl  
6€  
95

Soit le litre 9,27 €

**A propos du producteur**

Le **Domaine de Chamans** est situé sur le versant sud de la Montagne Noire, dans un vallon isolé des autres vignobles, où nous mettons en pratique des méthodes culturales agrobiologiques qui nous permettent d'exprimer avec authenticité un terroir d'exception. (AB certifié et Demeter). Notre symbole, le mouton noir, est là pour nous rappeler que le Languedoc nous offre l'opportunité de faire des vins différents et de grande qualité.

**VIN DU LANGUEDOC****AOP LANGUEDOC  
Virgile Joly et Cie  
Millésime 2011 - 75cl**Vins  
Blancs**Cépages**

95 % Grenache Blanc, 5% Roussanne.

**Dégustation**

Vin blanc frais et agréable. En bouche, côté charnu de la pêche de vigne, le croquant des fruits à chair blanche et la complexité du Grenache blanc magnifiée par une pointe de Roussane.

**Accords** En apéritif, avec saumon fumé ou tapenade d'olives vertes. Pendant le repas, plateau de fruits de mer ou poissons grillés.

**A propos du producteur**

Les vignes se situent sur les communes de St Saturnin, Jonquières et Arboras, au pied du Larzac, riche des parfums de garrigue. Le domaine présente 15 hectares de vignes, en bio depuis 2001.

75 cl  
6€  
90

Soit le litre 9,20 €

**VIN DU LANGUEDOC****IGP DU PAYS D'OC  
Château de Brau  
Millésime 2011 - 75cl**Médaille  
d'argent  
au concours  
Signature  
Bio 2012.Vins  
Blancs**Cépages** 100% Chardonnay.

**Dégustation** Robe jaune lumineux teinté d'or. Un nez intense et subtil aux parfums de fleurs blanches, de miel et de vanille, une pointe toastée. Bouche soyeuse présentant une belle harmonie aux notes finement boisées. Belle longueur.

**Accords** Viandes blanches, volailles, poissons grillés ou en sauces.

**A propos du producteur**

Le **Domaine de Brau**, appartient à la famille depuis les années 1960. Il est le fruit d'un souhait de remembrer la propriété familiale démantelée suite à des successions. Aujourd'hui Wenny et Gabriel Tary, ont une propriété de 50ha sur les contreforts de la Montagne noire.

75 cl  
7€  
95

Soit le litre 10,60 €

VIN DU LANGUEDOC

Vins Rouges

IGP D'OC

Maison Terroirs vivants / Les Terrelles  
Millésime 2010 puis 2011 - 75cl



**Cépages** 100% Syrah.

**Dégustation**

Nez complexe mariant fruits rouges et épices typiques du cépage (poivre). Attaque souple, tannins harmonieux, fondant mais bien présents.

**Accords**

A boire sur un gigot d'agneau au sésame avec une pointe d'ail, ou avec des courgettes ou des tomates farcies.

**A propos du producteur**

Monsieur et Madame Frelin avaient repris des propriétés familiales (en bio depuis 1966) dans le Languedoc Roussillon et dans le Bordelais en y rattachant une société de négoce. En 1982 Jacques Frelin a créé dans l'Hérault, la maison des TERROIRS VIVANTS ne conservant que l'activité de négoce, avec un espace stockage, d'assemblage et de mise en bouteille.

75 cl  
3€75

Soit le litre 5,00 €

VIN DU LANGUEDOC

Vins Rouges

IGP CÔTES DE THONGUE

Domaine Bassac  
Millésime 2011 - 75cl



**Cépages**

100% Cabernet Franc.

**Dégustation**

Couleur sombre. Arôme de confiture et de fruits noirs bien mûrs. Bouche suave et ample.

**Accords**

Viandes grillées ou rôties, agneau.

**A propos du producteur**

Domaine familial de 85 hectares situé dans l'Hérault, à Puissalicon au nord de Béziers. Il a été reconverti à la fin des années 1980 par Louis, Pierre et Henri Delhon.

75 cl  
5€55

Soit le litre 7,40 €

VIN DU LANGUEDOC

Vins Rouges

IGP ST CHINIAN

Cellier du Languedoc / Domaine St Felix des Tourelles  
Millésime 2011 - 75cl



**Cépages**

Syrah 50% - Grenache 50%.

**Dégustation**

Robe rouge profonde aux reflets tuilés. Nez aux arômes de fraise confite et cassis de garrigue.

**Accords** Grillades, viandes rouges ou fromage à pâte molle.

**A propos du producteur**

Gilles Louvet reconnu comme l'un des précurseurs de la viticulture biologique en Languedoc-Roussillon, propose ce Saint-Chinian composé par un assemblage des meilleurs Syrah, Grenache et Mourvèdre de l'Hérault.

75 cl  
5€75

Soit le litre 7,67 €

VIN DES CÔTES DU RHÔNE

demeter

Vins Rouges

AOP CÔTES DU RHÔNE

Domaine St-Apollinaire, cuvée d'Apolline  
Millésime 2010 puis 2011 - 75cl



**Cépages** Grenache, Cinsault, Syrah par tiers.

**Dégustation**

Robe rouge légère aux reflets encore violacés. Parfum de fruits rouges légèrement épicés avec une dominante de noix de muscade.

**Accords**

Avec du canard, viande grillée, et pâtes molles.

**A propos du producteur**

Le Domaine Saint Apollinaire fut créé en 1963. Depuis 1967, il est en biodynamie pour maintenir l'équilibre naturel de l'environnement et favoriser des produits de qualité. Elodie Daumas succède à son père Frédéric Daumas pour développer le domaine et continuer à proposer des vins de qualité.

75 cl  
6€90

Soit le litre 9,20 €

VIN DES CÔTES DU RHÔNE

Vins Rouges

AOP LIRAC

Domaine des Carabiniers  
Millésime 2010 - 75cl



**Cépages**

50% Grenache, 25% Syrah et 25% Mourvèdre.

**Dégustation**

Robe violette foncée, parfum aux notes de fruits rouges, mûre et cassis.

**Accords** Charcuteries, grillades, viandes en sauce, fromages, desserts au chocolat.

**A propos du producteur**

Au cœur des crus de la rive droite du Rhône, le Domaine des Carabiniers s'étend sur les appellations Tavel, Lirac et Côtes du Rhône. Le domaine compte au total 40 hectares de vignes sur des terroirs de sable et galets roulés, caressés par le pouvoir enchanteur du soleil provençal.

75 cl  
9€95

Soit le litre 13,27 €

UNE VIGNE EN BIODYNAMIE

La biodynamie est un mode agricole respectueux de la plante, de la nature et... du consommateur !

Le principe consiste à stimuler les défenses de la vigne par des préparations naturelles, sans aucun produit chimique de synthèse, selon un calendrier stellaire précis. Le cahier des charges est régulièrement contrôlé par une organisation indépendante. Les vignes ainsi cultivées dans le respect de la biologie du sol et de leur environnement, révèlent leur terroir à travers des vins riches et denses.

VIN D'ESPAGNE

**AOC PENEDES EN ESPAGNE**

**Albet I Noya S.a.t**

**Millésime 2010 - 75cl**

Vins  
Rouges

**Cépages**

Cabernet sauvignon, Grenache, Merlot avec une pointe de Syrah.

**Dégustation**

Vin puissant et charpenté aux tannins complexes. Boisé bien maîtrisé.

**Accords** Viandes grillées ou rôties, fromages mais aussi tous les plats régionaux.

**A propos du producteur**

Situé sur les contreforts des Pyrénées, ce domaine cultive ses vignes en bio depuis 1985. Situé à 350m d'altitude, les raisins conservent de la fraîcheur tout en mûrissant parfaitement. Cette région est également réputée pour ses vins blancs qui représentent 75% des volumes produits.



75 cl  
**7€  
50**

Soit le litre 10,00 €

VIN DE BOURGOGNE

**AOP SANTENAY**

**Domaine Chapelle**

**Millésime 2009 - 75cl**

Vins  
Rouges

**Cépages**

100% Pinot noir.

**Dégustation**

Robe mauve et pourpre, pétales de rose et de violette. L'attaque est intense et profonde. Tannins fermes et discrets composent un corps souple et charpenté.

**Accords**

Bavette à l'échalote, boeuf braisé, canard, côtes de veau, mimolette, morbier.

**A propos du producteur**

Installé dans le haut du village de Santenay (au sud de la Côte de Beaune), le domaine Chapelle appartient à la famille depuis 1893. Les vignes sont cultivées en bio depuis 2006.



75 cl  
**16€  
90**

Soit le litre 22,54 €

VIN D'ALSACE

**AOP ALSACE**

**Domaine Eugène Meyer**

**Millésime 2011 - 75cl**

Vins  
Blancs



**Cépages** 100% Sylvaner.

**Dégustation**

Robe jaune pâle aux reflets verts argents. Le vin offre un bouquet délicatement fruité et floral.

**Accords** Coquillages, poissons et charcuteries.

**A propos du producteur**

Famille de viticulteurs depuis 1620 à Berghotz près de Guebwiller dans le sud de l'Alsace. Eugène Meyer a converti le vignoble à l'agriculture biologique et très rapidement à la biodynamie en 1969. Son fils François a continué dans la même voie.

75 cl  
**6€  
30**

Soit le litre 8,40 €

VIN D'ALSACE

**AOP ARBOIS**

**Domaine de la Pinte**

**Millésime 2005 - 75cl**

Vins  
Blancs



**Cépages** 100% Savagnin.

**Dégustation** Robe jaune doré. Nez complexe de fruits secs et fruits confits, réhaussé par une note épicée.

**Accords** Coq au vin jaune, fromages, plats cuisinés à la crème, champignons, viandes blanches, cuisine exotique ou épicée.

**A propos du producteur**

En bio depuis 1999 et certifié Demeter depuis 2009, le domaine a été fondé en 1950 par la famille Martin. Bruno Ciofi, actuel gérant du domaine, a travaillé auparavant chez Pierre Frick, l'un des pionniers de la biodynamie en Alsace.

75 cl  
**18€  
90**

Soit le litre 25,20 €

# Fromages

VACHE

**Fourme d'Ambert AOP**

**LAIT ENTIER de vache - pâte persillée**



**12,85 € /kg**

**Au lait pasteurisé, affinage 4 semaines.**

- Fromage souple et onctueux.
- Produit par la Laiterie Laqueuille, dans le Puy de Dôme.
- **Vin conseillé :**  
**Domaine Coulon Viognier - Mil. 2011**

VACHE

**Petit brie**

**LAIT CRU de vache - pâte molle lavée**



**13,35 € /kg**

**22% MG  
Au lait cru, affinage 2 semaines.**

- Pâte molle crémeuse, goût authentique.
- Produit par la Fromagerie Gillot, dans l'Orne.
- **Vin conseillé :**  
**Domaine de Pialentou  
«Nuance de Cocagne» - Mil. 2010**

VACHE

**Comté AOP réserve**

**LAIT CRU de vache - pâte pressée**



**17,50 € /kg**

**Au lait cru, affinage 10 à 14 mois.**

- Comté au goût très fruité.
- Produit par la Fromagerie Marcel Petite, dans le Doubs.
- **Vins conseillés :**  
**Blanc > Domaine de la Pinte  
AOP Arbois - Mil. 2005**  
**Rouge > Domaine des  
Carabiniers AOP Lirac -  
Mil. 2010**



# Vos



# toulousaines



## **GRANDEUR NATURE RANGUEIL**

**21 av. des Ecoles Jules Julien  
31400 TOULOUSE**

naturegrandeur31@wanadoo.fr  
Tel. 05 53 95 63

LUNDI au SAMEDI • 9h30 à 19h



## **BIOCOOP MURET**

**20, boulevard Joffrey**

**31000 MURET**

Tel. 05 34 56 64 01

LUNDI • 14h30 à 19h30  
MARDI au VENDREDI • 9h30 à 12h30  
& 14h30 à 19h30

SAMEDI • 9h30 à 19h30



## **L'OUSTAL FENOUILLET**

**81, route de Paris**

**31120 FENOUILLET**

Tel. 05 61 37 01 17

LUNDI • 15h à 19h30  
MARDI • 9h30 à 19h30  
MERCREDI - JEUDI • 9h30 à 13h30  
& 15h00 à 19h30  
VENDREDI - SAMEDI • 9h30 à 19h30



## **BIOCOOP JAURÈS CENTRE VILLE**

**32, allées Jean Jaurès**

**31000 TOULOUSE**

bio-jaures@orange.fr

Tel. 05 62 57 90 25

LUNDI • 15h00 à 19h30  
MARDI au JEUDI • 9h30 à 13h30  
& 15h00 à 19h30  
VENDREDI et SAMEDI • 9h30 à 19h30



## **BIOCOOP PURPAN**

**301 avenue de Grande Bretagne**

**31000 TOULOUSE**

Tel. 05 34 36 61 01

LUNDI au SAMEDI • 10h00 à 19h15



## **GRANDEUR NATURE LABÈGE**

**Rte de Baziège ZAC la Bourgade**

**31670 LABÈGE**

biograndeurnature@gmail.com

Tel. 05 61 52 00 10

LUNDI • 15h00 à 19h00  
MARDI au SAMEDI • 10h00 à 19h00



## **LA RAMÉE TOURNEFEUILLE**

**110 avenue du Marquisat**

**31170 TOURNEFEUILLE**

Tel. 05 61 07 41 77

LUNDI • 15h30 à 19h30  
MARDI au SAMEDI • 9h30 à 13h00  
& 15h30 à 19h30



## **BIOCOOP COLOMIERS**

**Zone Commercial du Perget**

Tel. 05 61 49 14 74

LUNDI • 15h00 à 19h30  
MARDI au SAMEDI • 10h00 à 13h30  
& 15h30 à 19h30  
SAMEDI • 9h30 à 19h30

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

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

