LA MARQUE COUP DE CŒUR

DEPUIS 1960

cozigou

Marques Coup de Coeur

Cozigou 2025

Bière

Spiritueux

Jus

Soda

Sirop

Thé

Café

Chocolat

Vin

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération

Marque Coup De Cœur

Définition

- Une marque « coup de cœur » tend vers une production la plus locale possible, la réduction de ses impacts environnementaux et vers l'optimisation de ses implications sociétales.
- Les produits sont exclusivement distribués par Cozigou.

Contexte

Avantages

- Pourquoi proposer une marque coup de cœur ?

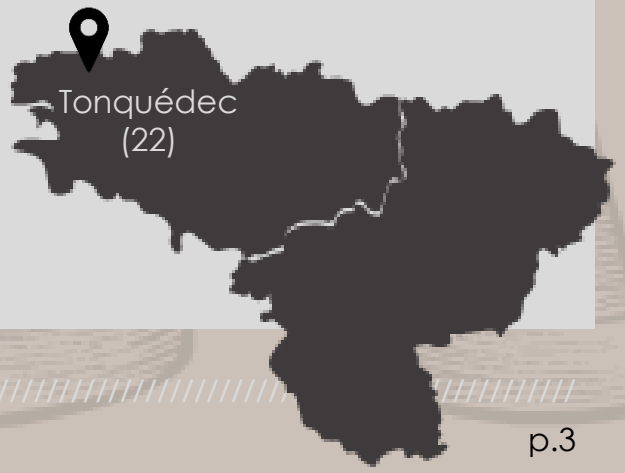
  → Parce qu'il s'agit d'un produit qui répond aux enjeux environnementaux actuels.

  → Parce que la marque valorise un terroir et répond à une demande locale.

ARMORIA
BIÈRE DE PARTAGE

ARMORIA, DES BIÈRES CRAFTS DE PARTAGE

Armoria, **la bière de partage** par excellence ! Jamais élitiste mais toujours rassembleuse, la brasserie bretonne propose **une gamme aux saveurs aussi conviviales que faciles à déguster**. À proposer à chaque moment de dégustation.



ARMORIA
BIÈRE DE PARTAGE

LA MARQUE COUP DE CŒUR

ARMORIA BLONDE

IBU : 29
4,6° VOL.

Mousse blanche nacrée.
Robe jaune dorée.

Nez fin et végétal. Notes florales, d'agrumes et de résine.

Fraîche et pétillante.
Saveurs de houblons frais, d'agrumes et de notes maltées.

FÛT 30L ((Tête Creuse)
33CL x 12 VC

ARMORIA AMBRÉE

IBU : 23
5° VOL.

Mousse fine.
Robe cuivrée.

Nez parfumé
de céréales grillées,
de fruits rouges et d'agrumes.

Pétillante en bouche,
notes de céréales grillées, de fruits rouges et d'agrumes.

FÛT 20L (Tête Creuse)
33CL x 12 VC

ARMORIA
BIÈRE DE PARTAGE

LA MARQUE COUP DE CŒUR

ARMORIA IPA

IBU : 50
5,9° VOL.

Mousse fine.
Robe dorée

Nez herbacé
avec des notes d'agrumes.

Fraîche et pétillante.
Saveurs de houblons frais,
d'agrumes et notes maltées.

FÛT 20L (Tête Creuse)
33CL x 12 VC

ARMORIA ABATY

IBU : 26
6,6° VOL.

NEW PACKAGING

Mousse aux reflets dorés.
Robe orange cuivrée.

Nez parfumé de notes
d'épices et d'effluves de malt.

Arôme malté, saveur légère
de fruits confits et de notes
légèrement caramélisées.

FÛT 20L (Tête Creuse)
33CL x 12 VC

ARMORIA
BIÈRE DE PARTAGE

LA MARQUE COUP DE CŒUR

ARMORIA BLANCHE

IBU : 50
4,8° VOL.

Une robe paille, légèrement trouble, surmontée d'une mousse blanche et abondante.

Des notes de grains, de levures et d'épices.

Une saveur céréalière, suivie d'une fine amertume légèrement citronnée.
Elle vous offrira une finale franche et persistante.

FÛT 30L (Tête Creuse)
33CL x 12 VC

PHILOMENN, LA BRASSERIE CRAFT DU TRÉGOR

La bière du Trégor. Entre gamme permanente **« classique »** et créations éphémères, les fondamentaux restent les mêmes : **des matières premières choisies avec soin, locales** dès que possible, des **houblonnages en cuve de cuivre** et des **bières non filtrées**.

philomenn

PHILOMENN BLONDE

5,6° VOL.

5,2° VOL.

Robe blonde et mousse de très bonne tenue.

Son nez est floral et légèrement houblonné sur des notes de céréales.

Une rondeur et une fraîcheur aromatique des houblons. Fruitée et florale, sur l'agrume, la fleur blanche. Des notes légèrement maltées et une amertume équilibrée.

33CLx12 VP
75CLx12 VP
Magnum 1,5 L
FÛT INOX 20L/30L (Tête Plate)

PHILOMENN TOURBÉE

Concours International de LYON OR GOLD

9° VOL.

Robe dorée, des bulles fines et une mousse persistante.

Avec un nez franc, malté, fumé (tourbe d'intensité moyenne à forte) et légèrement fruité (agrumes) elle est souple ronde et riche.

En bouche vous allez être surpris par la persistance aromatique de la tourbe.

33CLx12 VP
Magnum 1,5 L

philomenn

PHILOMENN ROUSSE

Concours International de LYON 2020 ARGENT SILVER

6° VOL.

5,6° VOL.

Robe limpide, ambrée, tuilée et sa mousse de bonne tenue.

Nez floral et légèrement grillé mais aussi discrètement houblonné.

C'est une bière ronde et désaltérante aux arômes floraux et légèrement caramélisés. Son amertume s'accompagne de notes toastées en fin de bouche.

33CLx12 VP
75CLx12 VP
Magnum 1,5 L
FÛT INOX 20L/30L (Tête Plate)

PHILOMENN SPOUM TRIPLE

9° VOL.

7,8° VOL.

Blonde à la robe cuivrée. Limpide à légèrement voilée.

Nez puissant et liquoreux. Assez complexe, légèrement houblonné.

Riche, ronde et suave. Un peu de sucrosité compensée par une amertume équilibrée. Perception de l'alcool faible.

33CLx12 VP
75CLx12 VP
Magnum 1,5 L
FÛT INOX 20L/30L (Tête Plate)

philomenn

PHILOMENN BLANCHE

33CLx12 VP

7° VOL.

Sa robe est jaune citron, opalescente.

Le nez typique d'une weissbier accompagne des notes aromatiques florales et riches en esters, agrumes, fleurs blanches, clou de girofle.

Ronde et désaltérante, la Philomenn Blanche propose aussi des notes de céréales plus discrètes, une amertume équilibrée et une légère sécheresse en fin de bouche.

PHILOMENN STOUT

33CLx12 VP

4.5° VOL.

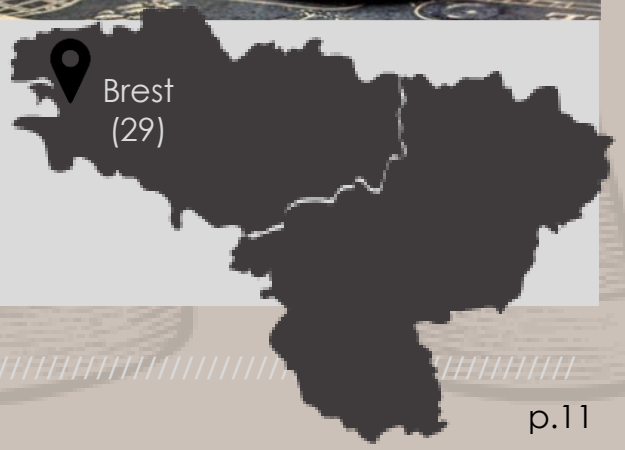
Une robe d'un noir profond, une mousse chamois crémeuse… pas de doute, c'est bien une Stout.

Un nez sur le cacao, torréfié, végétal.

Attaque très souple, bière ronde et épaisse malgré le peu d'alcool. Arômes francs de café/cacao sans dureté et notes végétales.

BARIL, LA BRASSERIE CRAFT BRESTOISE

Dès sa création en 2015, Baril s'est donné pour mission de redonner à Brest tout son **savoir-faire brassicole**. Le résultat ? Des **bières biologiques et locales**, **« follement houblonnées », aux arômes subtils et délicats**. En somme, la promesse de bières qui ont vraiment du goût !



BARIL
BREST

LA MARQUE COUP DE CŒUR

BARIL WHITE
BIERE BLANCHE

4,9° VOL.

- → Bière blanche au style Hefeweizen (brassée avec du blé et de l'orge).
- → Plongez dans un univers épicé et riche en agrumes.
- → Elle se marie avec un plat de poisson cru ou cuit mais est aussi appréciée en terrasse pour affronter le soleil breton.

FÛT 20L/30L (Tête Plate)
33CL x 12 VP
75CL x 6 VP

BARIL ORIGINALE

5,3° VOL.

- → Bière blonde légèrement houblonnée, non filtrée, à la robe claire et trouble.
- → Le nez est houblonné et fruité, vous y retrouverez des arômes d'agrumes (pamplemousse) ainsi que des notes de fruits exotiques (fruits de la passion, ananas).

FÛT 20L/30L (Tête Plate)
33CL x 12 VP
75CL x 6 VP

BARIL
BREST

CAPTAIN BARIL
IPA

6,5° VOL.

→ C'est la création IPA de la brasserie : une bière riche en saveurs, légèrement amère avec un nez fruité construit sur des notes de fruits exotiques (passion, ananas) et d'agrumes (pamplemousse, citron).

→ Cette bière non filtrée, dévoile une robe légèrement cuivrée et bien trouble.

FÛT 20L/30L (Tête Plate)
33CL x 12 VP
75CL x 6 VP

TROPICAL BLISS
IPA

5° VOL.

→ Tropical Bliss est une bière blonde massivement houblonnée.

→ C'est le soleil, l'amour et la sensualité de la chaleur mêlée à l'humidité des tropiques.

FÛT 20L/30L (Tête Plate)
33CL x 12 VP
75CL x 6 VP

MAISON DOMANI, UN CONCEPT AUTOUR DE LA BIÈRE

Domani propose tout au long de l'année 4 bières permanentes, 100 % biologiques.
Tous les ingrédients sont rigoureusement sélectionnés, essentiellement auprès de producteurs morbihannais. En fonction des saisons, vous pourrez trouver d'autres brassins éphémères (Blanche, Stout … et plein d'autres surprises).

DOMANI
MAISON BRASSICOLE BRETONNE

DOMANI NOCE TROPICALE

4,5° VOL.

- → Bière Blanche IPA
- → Robe voilée, légère.
- → Amertume franche, arôme de fruits et d'agrumes.

FÛT INOX 20L SLIM (Tête Plate)
33CLx24 VC
75CL X 6 VC

DOMANI NONNE

7° VOL.

- → Bière blonde style abbaye
- → Robe dorée.
- → Saveur maltée aux notes subtiles de caramel. Bouquet délicatement fruité.

FÛT INOX 20L SLIM (Tête Plate)
33CLx24 VC
75CL X 6 VC

DOMANI
MAISON BRASSICOLE BRETONNE

DOMANI
GRAND BAIN

5° VOL.

→ Bière blonde #Lager

→ Robe Paille.

→ Au nez, arômes de céréales subtilement fruités. Amertume délicatement florale et fruitée.

FÛT INOX 20L SLIM (Tête Plate)
33CLx24 VC
75CL X 6 VC

CIDRERIE POSITIVE, FESTIVE & CRÉATIVE

Du **cidre bio, bon et breton** : telle est la promesse faite par Ti-Lõ. Portée par une équipe de jeunes passionnés, la marque propose des **cidres sauvages et exotiques** qui laissent de côté les traditions tout en ne reniant jamais leur héritage. Faits avec amour pour être bus avec passion.

*Profitez de cidres éphémères tout au long de l'année
*Ti-Lo met à disposition de ses clients des affiches et de la PLV

TI-LÕ RHUM

8° VOL.

33 CL x 12 VP
Fût 20 L (Tête Plate)

Un vrai cidre breton, robuste en extérieur mais doux à l'intérieur.

Une jolie robe aux reflets ambrés.
Au nez une vague puissante de rhum gold ambré Damoiseau.
En bouche, de délicates notes de pommes, d'agrumes et d'épices.

TI-LÕ MAMA FRUITA

2,5° VOL.

33 CL x 12 VP
Fût 20 L (Tête Plate)

Un cidre Clémentine corse, Passion, Citron bio. Faiblement alcoolisé : 2.5°.
Un cidre fruité, acidulé et tropical.

*Profitez de cidres éphémères tout au long de l'année
*Ti-Lo met à disposition de ses clients des affiches et de la PLV

TI-LÕ BRUT BIO

4,5° VOL.

33 CL x 12 VP

Ti-Lõ ré-invente les classiques pour plaire au plus grand nombre.

Un caractère craft et breton au nez, légèrement épicé. En bouche une douce amertume, caramélisée avec de la rondeur. Un brut fait avec beaucoup d'amour.

TI-LÕ IPA BIO

5,1° VOL.

33 CL x 12
Fût 20L (Tête Plate)

Oubliez tout ce que vous connaissez ! Ti-Lõ a créé le premier cidre IPA.

Un cidre hybride, entre la pomme et le houblon. Une odeur de bière IPA, une légère amertume et des notes de litchi, de pomme et de fruits exotiques.

*Profitez de cidres éphémères tout au long de l'année
*Ti-Lo met à disposition de ses clients des affiches et de la PLV

Ti-Lô CRAFT-CIDRE

SISTR
les cuvées soeurs des cidre Ti-Lô

Ces cuvées nous remémorent de bons souvenirs de nos traditions bretonnes.
SISTR est un hommage à cet héritage, une célébration du passé.

CIDRE DOUX
Cuvée Élise

2° VOL.

75 CL x 12 VC

''Cuvée Élise'' de SISTR est un cidre DOUX onctueux et riche en bouche, souligné par des arômes compotés et d'une note de fruits frais.

Il se caractérise par sa douceur, sa légèreté et sa délicatesse bretonne.

CIDRE BRUT
Cuvée Manon

4,5° VOL.

75 CL x 12 VC
Fût 30L (Tête Plate)

''Cuvée Manon'' de SISTR est un cidre BRUT généreux et rafraîchissant.

Il se caractérise par sa pointe tannique mêlée à une touche d'amertume. Il laisse échapper des arômes de fruits mûrs avec des notes végétales et d'épices.

*Profitez de cidres éphémères tout au long de l'année
*Ti-Lo met à disposition de ses clients des affiches et de la PLV

NEW

SUPER POTION

0,0°VOL.

33 CL x 12 VP

Ce jus de pomme présente une robe claire et lumineuse.

En bouche c'est tout le véritable goût de pommes bretonnes, rafraîchissantes et peu sucrées.

Le tout arbore de fines bulles naturelles.

Produit réalisé en collaboration avec l'association Nos Limites. Elle a la volonté d'accompagner des personnes en situations de handicaps dans l'accompagnement de défis sportifs et humains.

Ti-Lõ a imaginé cette étiquette avec Noah, un jeune homme touché par un handicap moteur, soutenu depuis le départ par l'association.

Nous reversons 1% des ventes à l'association !

LES DISTILOIRE, CRÉATEUR DE SPIRITUEUX DANS L'OUEST

Epic Spirits se présente :

Epic Spirits est une gamme de spiritueux, imaginés et distillés en Loire Atlantique.

À recommander aux épicuriens, amateurs de breuvages raffinés…

OUESTIS
PASTIS BIO ARTISANAL DE BRETAGNE

Un **Pastis Bio artisanal Breton**, pur alcool de grain, élaboré avec plus de 20 plantes et épices.

PASTIS BIO DE BRETAGNE

70 cl VP
40° vol.

Une jolie **couleur caramel naturelle.**

 # pas de caramel ajouté comme sur les Pastis industriels.

Le nez exprime immédiatement des **notes** aromatiques très rafraîchissantes et assez légères.

Le Ouestis offre une **très belle longueur en bouche**. La réglisse de Calabre IGP et l'anéthol apportent de la **sucrosité.** L'aromatique est très **rafraîchissante et assez légère.**

SPICED RHUM ARTISANAL BIO

Botana est un **rhum à la couleur d'un ambre foncé 100% naturelle,** imaginé autour de 8 plantes, épices et fruits bio.

70 cl VP & BIB
35° vol.

Une jolie **couleur** ambré foncée **100% naturelle.**

Le nez exprime immédiatement des **notes chaudes de vanille,** de fève Tonka et de café torréfié, enrobées par la **douceur de la banane bien mûre.**

Le **épices et les agrumes apportent complexité et fraicheur** à l'ensemble.

La finalité en bouche s'étire sur **la vanille et les notes boisées**.

OCTOPUS
GIN BRETON
BIO

GIN BRETON BIO

Le **Gin Octopus Bio est un véritable Gin « craft »** offrant un profil aromatique frais aux saveurs du littoral breton.

70 cl VP & BIB
45° vol.

Une jolie couleur transparente **100% naturelle.**

Le nez exprime instantanément **une belle fraîcheur** suivie par **d'intenses notes citronnées**.

L' alambic et les botaniques apportent une **texture grasse en bouche intéressante.** Une finale **fraîche** et **finement épicée** en bouche.

NEW

MENTASTIK

LIQUEUR DE MENTHE BIO

La liqueur de menthe Mentastik séduit par sa recette **artisanale unique, composée de 5 variétés de menthe.**
Sans additif, ni colorant, et peu sucrée, elle est parfaite à déguster bien fraîche, sur glace ou en digestif.

70 cl VP
20° vol.

Une jolie couleur **transparente**.

Un bouquet complexe de notes **mentholées** et **végétales**.

La **bouche est intense et soyeuse**, offrant une agréable sensation de fraîcheur, avec des notes de sève de pin et une délicate touche citronnée.

LIQUEUR DE CAFÉ 20° BIO

La liqueur de café BIO est le fruit d'une collaboration entre les **Cafés Coïc et Le Distiloire.**

70 cl VP & BIB
45° vol.

DES NOTES PRONONCÉES

Une liqueur **gourmande** et **équilibrée** aux notes intenses **de café torréfié** et aux arômes de **chocolat, de caramel et de noix**.

DEGRÉ	PROVENANCE	CONDITIONNEMENT
20%	Ethiopie	VP – 0,7L

recolt
• DE LA NATURE À VOTRE VERRE •

DES RECETTES 100% PUR JUS ELABORÉES À RENNES

Recolt, les Ty Jus de Pierre-Yves :

Qu'est-ce que Recolt ? Une gamme de jus biologiques, savoureux et made in Bretagne, pensés et confectionnés avec amour près de Rennes.

recolt
• DE LA NATURE À VOTRE VERRE •

9 RECETTES 100% PUR JUS À BASE DE POMMES BIO BRETONNES

VANILLE

RHUBARBE

ORANGE*

NATURE*

ACE*

ANANAS*

ABRICOT

FRAISE*

TOMATE

- Base de **pommes bretonnes**
- Longue conservation

- Bouteilles en verre
- 12 x 25cl VP
- 6 x 1 L *(existent en 1L)

PRODUCTION LOCALE

Un atelier au cœur de l'Ille et Vilaine, à La Mézière près de Rennes.

UN SOURCING BRETON

Étiquettes fabriquées et créées par l'imprimerie costarmoricaine Roudenn Grafik.

HOUL, CE N'EST VRAIMENT PAS LA MER À BOIRE

HOUL, ce n'est vraiment pas la mer à boire… Mais une nouvelle gamme de softs aux accents marins, à siroter aussi frais que les embruns.

C'est aussi la marque qui soutient les associations œuvrant pour les milieux marins (prévention, préservation, nettoyage, sécurité...) en reversant **1% de son chiffre d'affaires généré aux acteurs engagés !**

HOUL COLA

Un cola bien frais, à la fine pétillance. Un goût léger, sucré juste ce qu'il faut. Parfait pour affronter le soleil breton !

24 x 33 CL en VC

HOUL COLA SANS SUCRES

Une vague de fraîcheur garantie 0 sucre ? Voici le parfait allié pour se désaltérer lors des chaudes journées d'été.

24 x 33 CL en VC

HOUL TEA

La douceur ensoleillée de la pêche se marie à la fraicheur vivifiante du thé…Pour une expérience aussi désaltérante que réconfortante.

24 x 33 CL en VC

HOUL LIMONADE

Les notes acidulées du citron s'unissent à la pétillance de la limonade à la perfection.
À siroter sans modération.

12 x 33 CL en VC

Les Sirops de Capucine,
c'est une gamme de 13 sirops gourmands et épatants !

Pêche | Orange | Fraise | Sucre de canne | Grenadine | Cerise | Cassis | Violette | Menthe Verte | Citron Jaune | Citron Acide | Orgeat | Framboise | Kiwi

BARONNY'S, DES THÉS ET INFUSIONS AUX SAVEURS DÉLICATES

Thés de grandes origines, bio, parfumés aux saveurs celtes, rooibos, caramel… La gamme Baronny's comble tous les palais, même ceux en quête d'une touche de Bretagne dans leur boisson chaude.

Voici une gamme colorée et dynamique pour répondre aux envies de votre clientèle.

Matinée, journée ou soirée : chaque instant a son thé et son infusion !

GAMME THÉS & INFUSIONS

BREO, UN CAFÉ ÉQUILIBRÉ ET ACCESSIBLE

Une pause café s'impose :

Bréo est un **café de torréfaction douce** disponible en exclusivité pour les CHR. En grains ou moulu, le café Bréo est assemblé et torréfié à partir d'un **savoir-faire traditionnel et minutieux**. Il sera parfait pour clôturer vos services en beauté.

CAFÉ BREO
ÉQUILIBRÉ & ACCESSIBLE

PROVENANCE
Colombie
Nicaragua
Guatemala

1 → 10

ACIDITÉ	●●●● ○○○○○○
LONGUEUR	●●●●●● ○○○○
COMPLEXITE AROMATIQUE	●●●●●● ○○○○
ÉQUILIBRE	●●●●●●●● ○○
CORPS	●●●●●● ○○○○
DOUCEUR	●●●●●● ○○○○

Sa tasse **unique** et **rassembleuse** est très **équilibrée** grâce à un assemblage exclusif de 3 cafés issus de grandes régions caféières.

Assemblage : 80% Arabica 20% Robusta

Conditionnement : grains, 1Kg

CAFÉ DU HONDURAS BIO

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PROVENANCE

Mexique

Honduras

1 → 10

ACIDITÉ	●●● ○○○○○○○
LONGUEUR	●●● ○○○○○○○
COMPLEXITE AROMATIQUE	●●●● ○○○○○○
ÉQUILIBRE	●●●●● ○○○○○
CORPS	●●●●●●● ○○○
DOUCEUR	●●●●●●●● ○○

Sa tasse est intense avec un corps étoffé. Elle révèle un **arôme boisé** animé de **notes de cacao** et **de fruits secs.**

Le café du Honduras Bio est **cultivé en altitude** entre 1 000 et 1 500 mètres.

Assemblage : 80% Arabica 20% Robusta

Conditionnement : grains, 1Kg

LE POD ESE
Dosette Breo

24 DOSETTES

Pods Breo **Intense**

Pods Breo **Doux**

Pods Breo **Déca**

Pods Breo **Bio**

TRADITIONNEL
Les cafés sont torréfiés de manière traditionnelle pour préserver les arômes.

ÉCOLOGIQUE
Dosette écologique en papier 100% recyclable

QUALITATIF
Conditionné individuellement ce qui permet de garantir leur fraicheur.

SERVICE
Ces dosettes fonctionnent sur des machines traditionnelles ou sur des machines dédiées.

FABRIQUÉ EN BRETAGNE
L'ensemble du procédé est réalisé en Bretagne.

PTI COSTAUD
Café tendre

LA MARQUE COUP DE CŒUR

LE PLUS ITALIEN DES CAFÉS FRANÇAIS

PTI COSTAUD

Pti Costaud est un **café de torréfaction fort et intense** disponible en exclusivité pour les CHR. En grains ou moulu, assemblé et torréfié à partir d'un **savoir-faire traditionnel et minutieux**.

Le "Pti Costaud" est idéal pour ceux qui recherchent un café fort, de caractère, à savourer en expresso ou en ristretto.

1 → 10

ACIDITÉ	●●●●○○○○○○
LONGUEUR	●●●●●●○○○○
COMPLEXITE AROMATIQUE	●●●●●●○○○○
ÉQUILIBRE	●●●●●●●●○○
CORPS	●●●●●●○○○○
DOUCEUR	●●●●●●○○○○

Assemblage : 60% Arabica 40% Robusta

Conditionnement : grains, 1Kg

4·5 CAFÉ

LA MARQUE COUP DE CŒUR

NEW

TORRÉFACTION - ARTISANALE - FRANÇAISE

NEW

LE CAFÉ
4.5

4,5 est l'expression d'un espresso parfaitement équilibré.

Inspirée par les 4,5 cl, quantité idéale pour révéler toute la richesse d'un café, cette marque symbolise la précision et l'art de l'assemblage.

Élaboré exclusivement à partir de plusieurs variétés d'arabica, **4,5** dévoile une palette aromatique complexe et raffinée, avec des notes florales, fruitées et délicatement sucrées, pour une tasse ronde et harmonieuse.

Idéal pour les amateurs de cafés intenses et sophistiqués, **4,5** est le choix parfait pour ceux qui recherchent une expérience de dégustation d'un espresso inégalée.

Assemblage : 100% Arabica

Conditionnement : grains, 1Kg

CHOCOLAT GAMIN

NEW

Plongez dans l'univers chaleureux et réconfortant d'un **chocolat en poudre** conçu spécialement pour vos boissons chaudes.

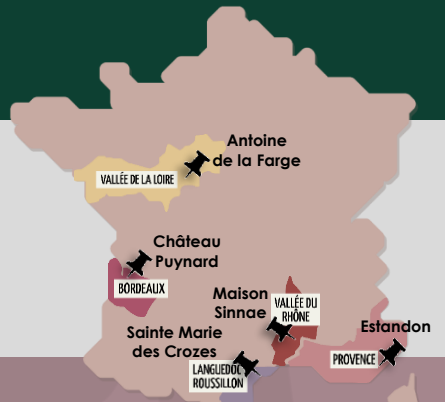
Chocolat Lacté
1 KG

Chocolat non Lacté
1 KG

Pour aller plus loin dans l'expérience, la marque propose également une **sélection de tasseries en option** pour sublimer chaque dégustation.

LA CONSIGNATURE, UN CONCEPT VERTUEUX

La Consignature est un concept vertueux qui s'engage pour une viticulture responsable, dans le respect des terroirs et de l'environnement. C'est la signature des vignerons au service d'une expérience éco responsable grâce à des vins biologiques et consignés.



La CONSIGNATURE
Viticulture engagée & bouteilles consignées

La gamme s'intègre parfaitement dans le programme ECOZIGOU
symbole des engagements de l'entreprise en faveur de l'environnement !

DES VINS EN BOUTEILLES CONSIGNÉES

- → Le vin arrive en cuve de **50 hl** en Bretagne et est embouteillé.
- → Les bouteilles consignées sont lavées à moins de **200 Km** des clients.
- → La consigne permet de **réduire de 40% les kms** parcourus sur le schéma d'approvisionnement.

DES VINS ECO-RESPONSABLES

- → Les vins sont élaborés en viticulture biologique.
- → Les bouteilles sont habillées en papier recyclé
- → Les bouteilles sont dotées de bouchons en liège à empreinte CO2 négative (-392g de CO2 par bouchon)

VDF Sauvignon blanc
- Antoine de la Farge -

Cépage
Sauvignon Blanc

ALC : 12,5° vol.

T° de service : 8-10°C

12 x 75 cl / VC

Une robe or pâle lumineux aux reflets verts.

Au nez, ce Sauvignon cueilli à sa juste maturité libère des arômes épanouis de citron confit, de fleurs blanches, de pomelos, relevés par une pointe minérale et subtile.

En bouche l'attaque est fraîche et intense, harmonieuse, avec de la rondeur et de la profondeur. Les arômes d'agrumes se confirment en bouche (citronnelle, yuzu) et se mêlent à des notes plus exotiques.
La finale est vibrante et rebondie.

Dès l'apéritif, il accompagne à merveille poissons crus, fruits de mer, crustacés mais également viandes blanches et fromages à pâte dure (Comté, Salers, Chèvres).

Antoine de la Farge
Je ne me sens jamais autant à ma place que dans les vignes de mon terroir. J'y éprouve un bien-être, une plénitude, comme connecté à la terre. Ce sol et la vigne qui y est ancrée, je les travaille avec respect, délicatesse afin qu'ils conservent l'équilibre fragile qui les lie et qu'ils nous offrent les meilleurs raisins, millésime après millésime.

IGP Pays d'Oc, Chardonnay Viognier
- Grégoire Buiatti -

Cépages
50% Chardonnay, 50% Viognier

ALC : 8-9° vol.

T° de service : 12,5°C

12 x 75 cl / VC

Belle robe jaune aux reflets dorés.

Un nez très aromatique aux notes de fleurs blanches, ce qui lui donne tout son charme et élégance.

Une bouche avec une belle attaque et équilibrée par ses notes fruitées qui lui apportent de la gourmandise.

Se marie parfaitement avec un plateau de fromages ou des fruits de mer.

Grégoire Buiatti
Respecter le terroir, sans intervention excessive de l'homme. C'est ainsi que la vigne trouve son équilibre et stimule ses défenses naturelles. C'est ce savoir-faire que Grégoire Buiatti perpétue depuis de nombreuses années, en produisant des vins bio, authentiques, frais et équilibrés.

IGP Méditerranée
- Estandon -

Cépages
Cinsault, Grenache Noir, Syrah

ALC : 12,5° vol.

T° de service : 6/8°C

12 x 75 cl / VC

Belle robe rose pâle.

Le nez est sur les fruits rouges acidulés, groseille et framboise notamment.

La bouche est caressante, ronde et garde une belle vivacité.

Idéal à l'apéritif.

Estandon
« L'union fait la force chez Estandon ! Une coopérative de vignerons, hommes et femmes, qui ont décidé d'unir leurs savoir-faire et connaissances des terroirs provençaux pour élaborer des vins qui invitent à la convivialité et au partage. Issu d'une agriculture en harmonie avec son environnement, ce vin rosé bio est aussi élégant que fruité ».

VDF Pinot Noir
- Antoine de la Farge -

Cépage
Pinot Noir

ALC : 14,5° vol.

T° de service : 12-13°C

12 x 75 cl / VC

Une belle robe rubis aux reflets grenat.

Un nez ouvert, aux notes de fruits mûrs, pointe fumée, épicée.

Le milieu de bouche est dominé par des notes de prunes, de mûres et de myrtilles rôties.
Les tanins patinés se veloutent et assurent une finale suave et finement chaleureuse.

Ce vin séduira facilement par sa finesse, et épousera parfaitement les petites planches de charcuterie, les poissons en sauce et les viandes blanches. La rondeur de la cuvée lui permet d'être servi avec les viandes rouges et fromages à pâte molle.

Antoine de la Farge
Je ne me sens jamais autant à ma place que dans les vignes de mon terroir. J'y éprouve un bien-être, une plénitude, comme connecté à la terre. Ce sol et la vigne qui y est ancrée, je les travaille avec respect, délicatesse afin qu'ils conservent l'équilibre fragile qui les lie et qu'ils nous offrent les meilleurs raisins, millésime après millésime.

AOP CÔTES DE BLAYE
- Château Puynard -

Cépage
100% merlot

ALC : 13° vol.

T° de service : 16/17°C

12 x 75 cl / VC

Une robe pourpre et sombre.

Un nez frais et légèrement mentholé.

En bouche, les fruits noirs dominent et imprègnent une matière souple et juteuse, dynamisée par une pointe végétale en finale.
Une construction harmonieuse, que l'on pourra apprécier dans ses jeunes années.

Un vin plutôt léger pour profiter dès l'apéritif, ou pouvant se marier parfaitement avec des viandes blanches ou volailles.

Château Puynard
« Une petite propriété au cœur d'un village surplombant l'estuaire de la Gironde… Voici l'écrin de ce vin. Produits en agriculture biologique et le plus naturellement possible, les raisins s'épanouissent grâce à un travail manuel quotidien, sans aucun produit chimique. Réutilisation des eaux de pluie et panneaux solaires viennent compléter cette approche à faible empreinte ».

AOP CÔTES DU RHÔNE
- Maison Sinnae -

Cépages
Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre

ALC : 14° vol.

T° de service : 15/17°C

12 x 75 cl / VC

Cuvée présentant une belle robe rubis aux reflets couleur framboise.

Le nez est très charmeur avec un bouquet aromatique gourmand porté sur le cassis et les fruits rouges, notamment la framboise.

D'attaque souple, elle s'exprime ensuite tout en rondeur et on retrouve des notes plus marquées de réglisse et d'épices. La finale est généreuse.

Ce vin pourra parfaitement accompagner des viandes rouges relevées, telles qu'une entrecôte au bleu ou un steak au poivre. On pourra aussi le proposer en accompagnement de fromages comme le Cantal, par exemple.

Maison SInnae

« La Maison Sinnae, c'est avant tout une histoire d'hommes et de femmes passionnés, de leurs terres et de leur métier. Des vignerons qui se dévouent corps et âme pour cultiver les meilleurs raisins, ceux qui révèleront tout le caractère de leur région. Des vignerons qui s'engagent en faveur de la biodiversité, d'une production responsable, respectueuse et durable ».

AOP Corbières
- Domaine Sainte Marie des Crozes -

Cépages
40% Vieux Carignan,
40% Syrah, 20% Grenache

ALC : 14,5° vol.

T° de service : 16/17°C

12 x 75 cl / VC

Une belle robe pourpre, soutenue.

Le nez est expressif, marqué par des notes épicées et torréfiées, puis révélant ensuite des parfums de vanille et de fruits rouges bien mûrs.

La bouche, à la fois puissante et équilibrée, présente une belle persistance aromatique.

Accompagnera parfaitement des viandes rouges, charcuteries, grillades grâce à son équilibre entre puissance et gourmandise.

Domaine Sainte Marie des Crozes

« Je fais du vin moderne et en même temps du vin terroir. Chez moi tout est BIO, j'aime que les vignes soient pleines de vie et les vins dynamiques. Je suis fière de mon village, de mes Corbières et de mon terroir de l'Alaric. Alors, attendez-vous à déguster un vin avec de l'accent, des rires et des senteurs de garrigue, un rayon de soleil pourrait même vous toucher ».

NOVA, DES VINS DE PARTAGE

Plongez dans ces moments de convivialité, grâce aux vins plaisants du Sud-Ouest nés de l'union des vignerons Gascons de Plaimont et de la Famille Cozigou : Dans la gamme Nova, les vins affirment leur personnalité, portant en eux l'essence des cépages appréciés de tous. Ce qui fait de Nova une gamme qui saura plaire à chacun lors de bons moments à table ou à l'apéritif.

LE BLANC SEC

COLOMBARD
SAUVIGNON

75 cl VP / 6 cols
BIB 5 L
12,5° vol.

TERROIR

- **L'ancien territoire de l'Armagnac** est influencé par l'océan Atlantique à l'Ouest et par les Pyrénées au Sud. Ainsi, le microclimat unique de la Gascogne détermine à lui seul **la fraicheur et la typicité aromatique** des vins de la zone.

CÉPAGES

- **Colombard & Sauvignon**

Assemblage de cépages, apportant fraîcheur et gourmandise.

Robe aux reflets vert pâle qui se mêlent à la brillance dorée du vin.

Le nez présente d'abord des **arômes d'agrumes**, puis développe des notes de pêche blanche et de coing.

En bouche, l'attaque est tendue, **fraîche et gourmande**. Quelques notes de **bonbon à la fraise** viennent agrémenter la finale.

Une cuvée parfaite pour **l'apéritif.** Elle sera également idéale avec des **fruits de mer** et du **poisson** (grillé, au four, à la plancha) puis un **dessert au citron.**

LE BLANC MOELLEUX
GROS MANSENG

75 cl VP / 6 cols
12,5° vol.

TERROIR

- **Les secteurs argileux de Condom sont** influencés par l'océan Atlantique à l'Ouest et par les Pyrénées au Sud. Le microclimat unique de la Gascogne détermine à lui seul **la fraîcheur et la typicité aromatique** des vins de la zone.

CÉPAGES

- **Gros Manseng**

Cépage blanc de vigne qui apporte des notes exotiques et d'agrumes.

Robe jaune paille aux **reflets argentés.**

La bouche présente une sucrosité enveloppante et une acidité salivante. La finale, une **bouche fraîche** grâce aux notes de zestes de pamplemousse.

Nez exubérant **d'écorces de citron confites**, agrémentées d'un soupçon de **fleurs blanches et de miel d'acacia.**

Vin d'apéritif par excellence.
Également idéal avec un **foie gras**, un **poulet rôti,** une cuisine **sucrée-salée** et tous les **desserts**.

LE ROSÉ FRAIS

CABERNET SAUVIGNON
MERLOT

75 cl VP / 6 cols
BIB 5 L
12,5° vol.

TERROIR

- **Le terroir est centré autour de la cité Condomoise.**

La particularité des ces sols est leur composition argilo-calcaire dans le Sud-Ouest. Les expositions nord, les parcelles profondes et fraîches sont dédiées aux vins rosés.

CÉPAGES

- **Merlot & Cabernet Sauvignon**

Robe rose pâle tirant sur des reflets bleutés

En bouche, l'attaque est tendue, **fraîche et gourmande**. Quelques notes de **bonbon à la fraise** viennent agrémenter la finale.

Nez très intense, mêlant des notes de **framboise** et de **mûre** avec des arômes de **pamplemousse** et de cassis

Idéal pour **l'apéritif**, entre amis autour d'une **soirée Tapas** et formidable avec des tranches fines de **fromage de brebis**

LE ROUGE FRUITÉ

CABERNET SAUVIGNON
MERLOT

75 cl VP / 6 cols
BIB 5 L
12,5° vol.

TERROIR

- **L'ancien territoire de l'Armagnac** est influencé par l'océan Atlantique à l'Ouest et par les Pyrénées au Sud. Ainsi, le microclimat unique de la Gascogne détermine à lui seul **la fraicheur et la typicité aromatique** des vins de la zone.

CÉPAGES

- **Merlot & Cabernet Sauvignon**

Cépages noirs, aux petites baies noires.

Robe **rouge intense** avec des reflets pourpre.

La bouche, **gourmande et fruitée**, s'harmonise sur **une finale tout en rondeur**.

Nez équilibré qui dégage des arômes de **fruits rouges** et **d'épices fraîches.**

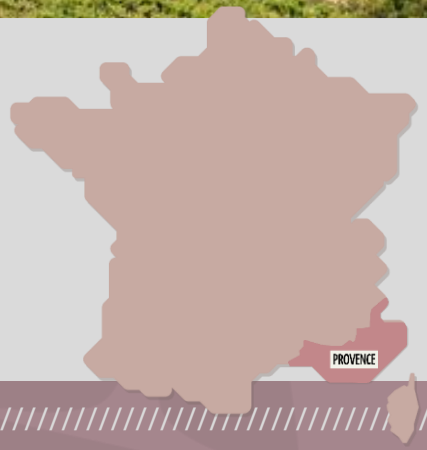
Légère et **facile à boire**, cette cuvée pourra se déguster dès **l'apéritif.** Elle est parfaite en accompagnement d'un **barbecue**, de **salades**, d'une **pizza** et d'un plateau de **charcuterie**.

Château
LAUZADE

NEW

CHÂTEAU LAUZADE : ENTRE HISTOIRE ET MODERNITÉ

Château Lauzade, au cœur des Côtes-de-Provence, incarne l'alliance harmonieuse entre héritage et innovation. Niché sur un terroir solaire et protégé, ce domaine historique cultive ses vignes avec passion et respect de la nature. Son emblème, une fontaine du XVIIIe siècle, témoigne d'un passé riche et authentique. Chaque cuvée reflète la force de la terre et l'élégance du savoir-faire provençal.



Château LAUZADE

NEW

Château Lauzade Blanc
AOP Côtes de Provence

Concours Général Agricole – Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire – Médaille d'Argent Paris 2025

Argent Silver – Concours Mondial des Féminalise

Cépages :
Sémillon, Rolle

6 x 75 cl / VP
3 x 1.5 L / VP

Robe or lumineuse, avec de subtils reflets argentés.

Puissant et expressif, il s'ouvre sur des arômes de fruits exotiques, litchi, d'ananas juteux, et une pointe de mangue fraîche.

Ample et douce, avec une structure veloutée. Les saveurs de fruits exotiques se déploient avec élégance. Une note de fruit de la passion apporte une touche de fraîcheur et de complexité. Grande longueur avec une légère note rafraîchissante.

Bel accord avec de la cuisine asiatique, des poissons en sauce ou bien en apéritif. A déguster dès à présent, et pendant 2 années.

Château LAUZADE

NEW

Château Lauzade Rosé

AOP Côtes de Provence

Concours Général Agricole – Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire – Médaille d'Argent Paris 2025

Argent Silver – Concours Mondial des Féminalise

Cépages :
Grenache, Cinsault

6 x 75 cl /VP
3 x 1.5 L / VP
1 x 3L / VP

Robe pêche lumineuse aux reflets subtils de litchi.

Délicat et expressif, marqué par une pointe d'agrumes, des arômes de pêche blanche et de poire mûre.

Ample et généreuse, avec une fraîcheur agréable qui met en valeur les saveurs de fruits du verger.
La texture douce et soyeuse apporte un bel équilibre et une finale harmonieuse.

À apprécier en apéritif, sur poissons grillés ou encore avec des tartes salées.
A déguster dès à présent et pendant 2 années.

Château LAUZADE

NEW

Villa Lauzade Blanc
IGP Méditerranée

Cépages :

Ugni Blanc, Rolle

6 x 75 cl / VP

Une robe jaune lumineuse, rehaussée par de délicats reflets argentés.

Fin et élégant, dominé par des arômes de fleurs blanches, de poire juteuse et d'abricot mûr, offrant un bouquet à la fois frais et fruité.

Fraîcheur et une pointe de citron qui apporte une vivacité dynamique, soutenue par une structure équilibrée. Finale acidulée et gourmande.

Ce blanc accompagnera les fruits de mer et plats estivaux légers.
A déguster dès à présent, et durant l'année.

Château
LAUZADE

NEW

Villa Lauzade Rosé
IGP Méditerranée

Cépages :
Cinsault, Mourvèdre

6 x 75 cl /VP
3 x 1.5 L / VP
1 x 3L / VP

Robe d'une teinte pêche pâle, lumineuse, avec des reflets argentés.

Subtil et floral, marqué par une note de fleurs blanches et un léger arôme de rose, tout en finesse.

Une grande légèreté, fraîche, portée par une texture aérienne. Finale délicieusement rafraîchissante, avec de légers accents floraux.

À apprécier sur un apéritif méditerranéen : pissaladière, anchoïade, tartes salées.
À déguster dès à présent et durant l'année.

CHAMPAGNE JEEPER

NEW

CHAMPAGNE JEEPER, L'ASSEMBLAGE DE L'EXCELLENCE

Champagne Jeeper, maison indépendante au cœur de la Champagne, allie héritage, audace et élégance. Réputée pour ses cuvées à forte dominante de Chardonnay, elle signe des champagnes fins, expressifs et modernes. Une expérience premium, pensée pour les amateurs d'émotions pétillantes.

NEW

Champagne Jeeper

Brut – Grand Assemblage

Cépages :
60 % Chardonnay
25 % Pinot Noir
15 % Pinot Meunier

6 x 75 cl /VP

Une robe jaune lumineuse et transparent.

Nez floral et fruité.

Belle longueur en bouche sur la finesse de fruits exotiques. Texture crémeuse, fines bulles raffinées.

Apéritif. Ballotine de pintade et courgettes
Médaillon de lotte rôtie et patates douces. Homard mariné

NEW

Champagne Jeeper

Brut – Cuvée Grande Réserve

Cépages :
100 % Chardonnay
Blanc de Blancs

6 x 75 cl /VP

Robe clair brillant.

Nez minéral.

Bouche crémeuse, acidité contrôlée, notes d'agrumes. Attaque en bouche vive et belle longueur.

Apéritif. Carré de veau pané au pain d'épices. Tartare de thon. Langoustine braisée

NEW

Champagne Jeeper

Brut – Grande Cuvée Blanc de Blancs

Cépages :
100 % Chardonnay
Blanc de Blancs

6 x 75 cl /VP

Robe jaune clair avec reflets verts.

Nez minéral.

Belle vivacité avec une bouche beurrée, aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

Apéritif. Fruits de mer. Poissons frais ou en sauce.

NEW

Champagne Jeeper

Brut – Cuvée Grand Rosé

Cépages :
88 % Chardonnay
(40 % passés en fût)
12 % Pinot Noir

6 x 75 cl /VP

Rose clair brillant.

Nez fruité et floral. (Pivoine, rose)

Finesse et complexité, souple et frais sur des notes de fruits rouges. Une gourmandise d'une longueur subtile et élégance affirmée.

Apéritif. Canon d'agneau, pommes de terre. Filet de rouget aux légumes. Dessert aux fruits rouges type fraisier ou macaron aux fruits.

CAPRICE D'UN JOUR, CAPRICE TOUJOURS !

La gamme Caprice se veut accessible, gustativement accessible ! Elle vous propose des vins légers, simples à boire. Ce sont des vins parfaits pour un service au verre car adaptables à toutes situations.

CAPRICE d'un jour

SAUVIGNON

IGP PAYS D'OC
CAPRICE

Cépage
Sauvignon
Mono-cépage accessible

Un Sauvignon frais et acidulé, avec des notes d'agrumes et une touche herbacée. Finale vive et rafraîchissante.

75 cl VC / 12 cols
BIB 5L / BIB 10 L

12° vol.

CHARDONNAY

IGP PAYS D'OC
CAPRICE

Cépage
Chardonnay
Mono-cépage accessible

Un Chardonnay élégant et équilibré, avec des arômes de noisette et de fruits à chair blanche, suivis d'une finale rafraîchissante.

75 cl VC / 12 cols
BIB 5L / BIB 10 L

12° vol.

CAPRICE d'un jour

VIOGNIER

IGP PAYS D'OC
CAPRICE

Cépage
Viognier
Mono-cépage accessible

Gourmand et équilibré.
Un viognier expressif et intense, où les arômes de mangue et d'abricot se mêlent à des notes florales.

75 cl VC / 12 cols

12° vol.

CINSAULT ROSÉ

IGP PAYS D'OC
CAPRICE

Cépage
Cinsault
Mono-cépage accessible

Un Cinsault rosé dominé par les arômes de fraises et de framboises, avec une acidité subtile pour une finale équilibrée et rafraîchissante.

75 cl VC / 12 cols
BIB 5L / BIB 10 L

12,5° vol.

MERLOT
IGP PAYS D'OC
CAPRICE

Cépage
Merlot
Mono-cépage accessible

Un Merlot, cépage rouge versatile, offrant des arômes de fruits mûrs et d'épices, des tanins souples et une texture veloutée.

75 cl VC / 12 cols
BIB 5L / BIB 10 L

14° vol.

RÉSERVE MARCEAU

Les vins de la gamme Réserve Marceau se veulent accessibles et gourmands, parfaits pour servir à l'apéritif ou accompagner des plats simples. Le packaging de cette gamme est illustré par une cave à vins où l'on distingue les bouteilles qui se vident au fil des dégustations. Ce détail rappelle la notion de "Réserve" évoquée dans le nom de la gamme.

RÉSERVE MARCEAU

BLANC
IGP CÔTEAUX DE PEYRIAC
RÉSERVE MARCEAU

Cépages
Colombard et Sauvignon Blanc

C'est un blanc aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche.
À la dégustation il est **léger et fruité.**

Ce vin saura s'apprécier à l'apéritif ou sur des plats estivaux telles que des tomates mozzarella, salades, viandes blanches ou encore des fromages légers.

75 cl VP / 6 cols
BIB 10 L

12,5° vol.

ROSÉ
IGP CÔTEAUX DE PEYRIAC
RÉSERVE MARCEAU

Cépages
Cinsault et Carignan

C'est un rosé fruité, délicat et équilibré. Il développe des notes de fruits rouges et dispose d'une **belle fraicheur.**

Ce rosé se mariera parfaitement avec des légumes ou de la charcuterie de pays. Parfait pour l'apéritif et les repas entre amis.

75 cl VP / 6 cols
BIB 10 L

13° vol.

RÉSERVE MARCEAU

BLANC
IGP CÔTEAUX DE PEYRIAC
RÉSERVE MARCEAU

Cépages
Syrah, Grenache, Cinsault et Carignan

C'est un rouge fin à dominante fruitée. La bouche équilibrée et ronde confère à ce vin une agréable élégance.

Ce rouge saura s'apprécier dès l'apéritif ou sur des plats estivaux telles que des grillades ou des salades composées.

75 cl VP / 6 cols
BIB 10 L

13° vol.

IGP ROUTE DES PLAGES, LE ROSÉ D'ÉTÉ

Route des plages, laissez-vous transporter dans un voyage sensoriel unique :

Découvrez notre cuvée de vin rosé, Route des Plages, une ode en bouteille à l'art de vivre méditerranéen. Issu des terroirs ensoleillés de l'IGP Méditerranée Provence, ce vin incarne à merveille l'élégance et la fraîcheur de la région.

ROUTE DES PLAGES

ROUTE DES PLAGES

IGP Méditerranée

75 cl VP/ 6 cols
12,5° vol.

L'IGP Méditerranée incarne l'essence des terroirs ensoleillés de Provence.
C'est une promesse de qualité et de tradition, offrant un voyage sensoriel grâce à des vins tendus, floraux et portant sur l'agrume, nous transportant vers le soleil et l'art de vivre provençal.

CÉPAGES

Grenache noir, Cinsault, Syrah

Sa **robe délicate**, d'un rose pâle et lumineux, évoque **les teintes enchanteresses** du coucher de soleil sur la mer.

En bouche, sa **fraîcheur vive** et sa **légère acidité** en font un compagnon idéal pour les moments de détente et de convivialité.

Au nez, des arômes subtils de fruits rouges et d'agrumes invitent à l'évasion.

Pour des **repas quotidiens** entre amis, grillades et grandes salades d'été.
À servir à 6-8° C.

MARE BIANCU IGP, ILE DE BEAUTÉ

Mare Biancu, Gris
IGP Île de Beauté

75 cl VP / 6 cols
11,5° vol.

CÉPAGES

- **Gris de Sincault - Sciaccarellu**

La robe dégage une **belle brillance** et une belle couleur de **pétales de rose**.

Nerveux en bouche, assez onctueux avec du caractère, sur des **notes de fruits rouges**, relevé et assez tendu.

Au nez de la **finesse** avec des **notes de grenadine** et de **pomelos** pour finir sur des **pointes épicées**.

Idéal pour **accompagner une salade et des grillades.**
à servir bien frais (7-8° C)

LA MARQUE COUP DE CŒUR

Découvrez également sans attendre le reste de notre gamme, soigneusement sélectionnée parmi nos marques coup de cœur.

Prosecco Doc Treviso Brut

Jaune paille avec des reflets verdâtres

Un nez aux florales et fruitées

Légèrement doux, équilibré, savoureux,
il dégage un goût acidulé et fruité, avec une douceur contenue

Un vin pour tout le repas qui est particulièrement mis en valeur par des crudités de poisson raffinées

ALC : 11° vol.

T° de service : 6 à 8°C

6 x 75 cl / VP

Aop Côtes Du Rhône
Cuvée De Géoran

Ce vin a une belle couleur grenat foncé, brillante et attrayante.

Au nez, on sent des notes de fruits des bois avec une touche d'épices.

En bouche, il est rond, généreux et délicieux.

Ce vin rouge sera idéal pour des viandes légères telles que des grillades, viandes blanches, ou encore sur des planches apéritives

6 x 75 cl / VP

Haut Ruissac

Couleur rubis intense

Nez riche et profond

Vin charnu, bien équilibré en bouche avec des tanins fondus

Accompagne tous les plats de viandes, grillades et fromages

Cépages :
Assemblage Bordelais traditionnel de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

6x 75 cl / VP

NEW

Paul Roussey
Blanc de Blancs

Or pâle avec de très fines bulles

Arômes délicats de fleurs

Croquante, pure et légère avec de fines bulles et des saveurs de melon mûr. La bouche est ronde et équilibrée avec une mousse délicate. La finale est vive, nette, sur des notes minérales avec un soupçon de fruits secs

Ce vin est idéal en apéritif avec des pruneaux enrobés de bacon. Il s'accorde parfaitement avec des coquilles Saint-Jacques poêlées au pamplemousse, de la volaille avec sauce à la crème, une salade de fruits aux poires et au roquefort

T° de service : 8°C

6x 75 cl / VP

NEW

VEUVE ANNE
Blanc de Blancs

Une robe jaune pâle

Un nez aux arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de vanille

Une bouche avec un bel équilibre rafraîchissant, sur le fruit

En apéritif ou avec des fruits de mer, du poisson, de la volaille ou encore en dessert

T° de service : 8°C

6x 75 cl / VP

DEPUIS 1960

COZIGOU

N°1 Plouisy
Le Lannec
22 200 Plouisy
02 96 43 71 81

N°4 Lannion
Route du Rusquet
22 300 Lannion
02 96 48 87 41

N°7 Quimper
Straed an dour ruz
29 700 Pluguffan
02 98 90 93 23

N°10 Plumelin
ZA de Keranna
56 500 Plumelin
02 97 69 27 27

N°14 Nantes
ZA de la Brosse
Rue Sonia Cotelle
44 400 Rezé

N°2 Brest
700 rue Antoine de St-Exupéry
29 260 Ploudaniel
02 98 83 67 19

N°5 Dinan
6 Boulevard de Préval
22 100 Dinan
02 96 39 27 84

N°8 Quimperlé
3 La Madeleine,
29300 Mellac
02 98 96 02 06

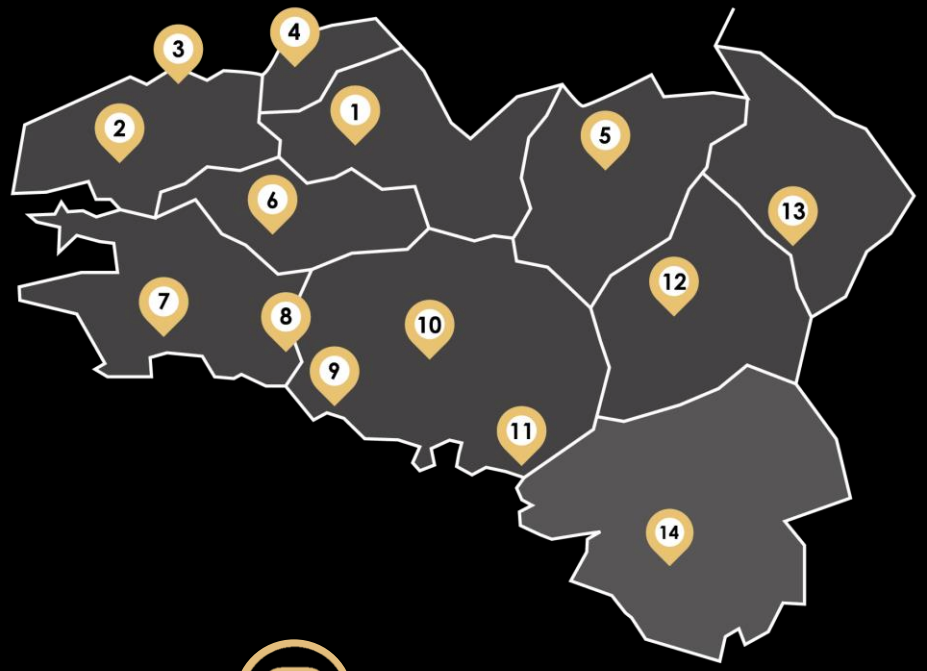
N°11 Arzal
ZA de la Corne du Cerf
56 190 Arzal
02 97 70 43 28

N°3 St-Pol-de-Léon
ZI Kernanou
29 250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 69 20 20

N°6 Carhaix
1 rue Salvador Allende
29 270 Carhaix
02 98 93 75 55

N°9 Lorient
Atelier formation Cozigou
15 Bd Emmanuel Svob Lorient

N°12 Rennes
1 rue du Lieutenant
35 000 Rennes
02 21 65 01 40



instagram/**cozigou**

facebook/**cozigou**

www.**cozigou.com**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération