

DEPUIS 1960

COZIGOU

Marques Coup de Coeur

Cozigou 2024

Jus



Soda



Thé
&
Infusion



Café



Bière
Craft



Vin



Spiritueux



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

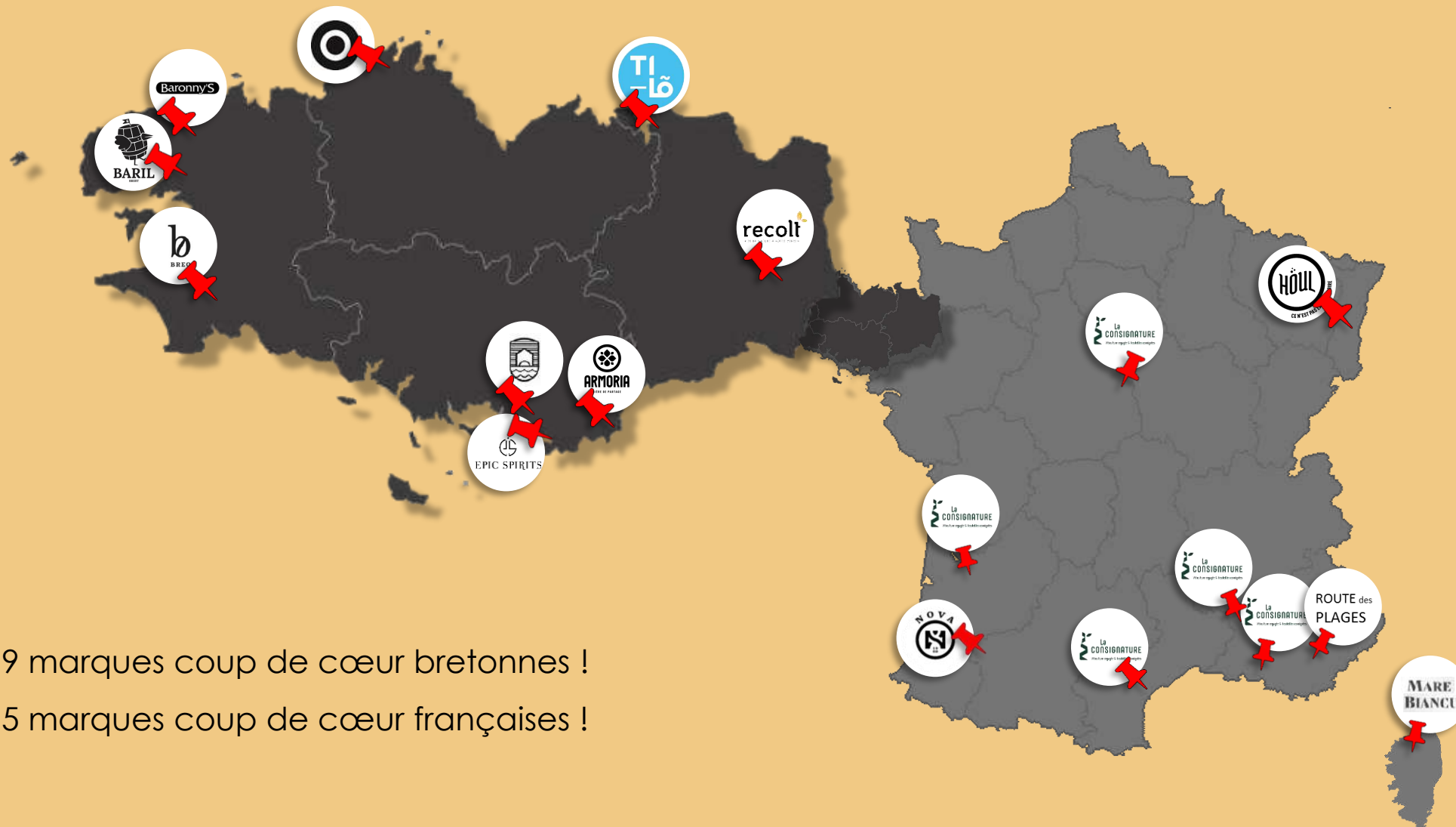
Avantages

- 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.





Zoom sur les Marques Coup De Cœur



→ 9 marques coup de cœur bretonnes !

→ 5 marques coup de cœur françaises !



recolt
• DE LA NATURE À VOTRE VERRE •



DES RECETTES 100% 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.





9 RECETTES 100% JUS À BASE DE POMMES BIO BRETONNES



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.



VANILLE



RHUBARBE



ORANGE *



NATURE *



ACE *



ANANAS *



ABRICOT



FRAISE *



TOMATE

- Base de **pommes bretonnes**
- Longue conservation
- Jus pressés à froid

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





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.

HOUL COLA



Un cola bien frais, à la fine pétilliance. 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 fraîcheur vivifiante du thé... Pour une expérience aussi désaltérante que reconfortante.

24 x 33 CL en VC

HOUL LIMONADE



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

24 x 33 CL en VC



Baronny'S



BARONNY'S, DES THÉS ET INFUSIONS AUX SAVEURS DÉLICATES

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





Baronny's vous propose 4 gammes de thés et d'infusions originales et de qualité !

GAMME THÉS DES ILES BRETONNES



GAMME THÉS BLUE DIAMANT



GAMME THÉS BIO



GAMME THÉS GLACÉS

Les thés Baronny's s'invitent à vos tables, en version glacée et déjà infusée. Quand la douceur rencontre la fraîcheur... et sans sucre ajouté.

CITRON FRISSON

25 cl x 12 VP



PÊCHE FRAÎCHE

25 cl x 12 VP



FRIMAS GRENAT

25 cl x 12 VP





BREO, UN CAFÉ ÉQUILIBRÉ ET ACCESSIBLE

Une pause café s'impose :

Bréo est un **café de torréfaction douce** et spécialement 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 BRÉO EQUILBRÉ



PROVENANCE	CONDITIONNEMENT
Colombie	Grains / Moulu 1 Kilo
Nicaragua	
Guatemala	



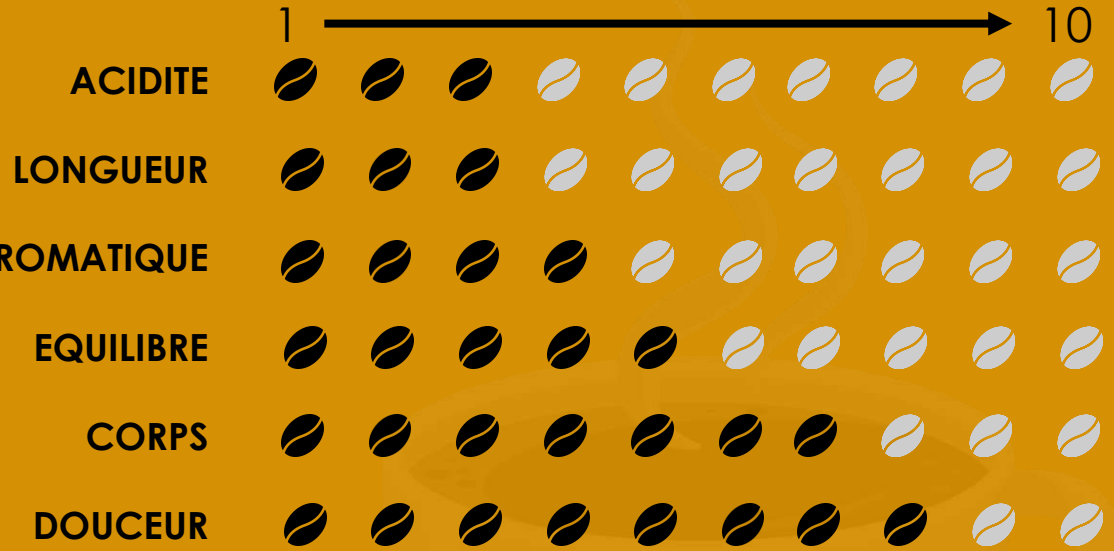
Sa tasse **unique** et **rassembleuse** est très **équilibrée** grâce à un assemblage exclusif de 3 cafés issus de grandes régions caféières.



CAFÉ DU HONDURAS BIO



PROVENANCE		CONDITIONNEMENT
	Mexique	Grains / 1 Kilo
	Honduras	



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.



CAFÉ DÉCAFÉINÉ ÉTHIOPIE



LA DECAFEINATION A L'EAU

La décaféination à l'eau est un **procédé naturel** qui est effectué sur les grains de café vert.

Pour obtenir un décaféiné, les grains de **café vert sont immergés dans des bains d'eau** contenant les mêmes composants aromatiques que ceux retenus dans le grain de café, hormis la caféine.

Aucun solvant ou **substance chimique** n'est utilisé.

ASSEMBLAGE	PROVENANCE	CONDITIONNEMENT
100% arabica 	Ethiopie 	Moulu - 250g



Sa tasse est **onctueuse et gourmande**



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 WHITE BIERE BLANCHE

IBU : 12
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 (Tête Plate)
33CLx12 VP

BARIL ORIGINALE PALE ALE

IBU : 27
5,3° VOL.



- Bière blonde légèrement houblonnée. Bière 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)
33CLx12 VP

BIERE CAPTAIN IPA

IBU : 45
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)
33CLx12 VP



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 BLONDE MELEN



IBU : 21
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'agrumes, la fleur blanche. Des notes légèrement maltées et une amertume équilibrée.

FÛT INOX 20L/30L (Tête Plate)
33CLx12 VP

PHILOMENN ROUSSE RUZ



IBU : 30
5,6° VOL.



Robe limpide, ambrée, tuiée 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.

FÛT INOX 20L/30L (Tête Plate)
33CLx12 VP

PHILOMENN SPOUM TRIPLE



IBU : 27
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.

FÛT INOX 20L/30L (Tête Plate)
33CLx12 VP





ARMORIA
BIÈRE 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

Profitez de bières éphémères tout au long de l'année.

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 20L/30L ((Tête Creuse)
33CL x 12 VP

ARMORIA AMBRÉE

IBU : 23
5° VOL.



Mousse fine.
Robe cuivrée.



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



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

FÛT 20L (Tête Creuse)
33CL x 12 VP



ARMORIA
BIÈRE DE PARTAGE

Profitez de bières éphémères tout au long de l'année.

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 VP

ARMORIA ABATY

IBU : 26
6,6° VOL.



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 VP



ARMORIA BLANCHE

IBU : 50
4,8° VOL.



BIÈRE DE PARTAGE



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 20L (Tête Creuse)
33CL x 12 VP

Profitez de bières éphémères tout au long de l'année.



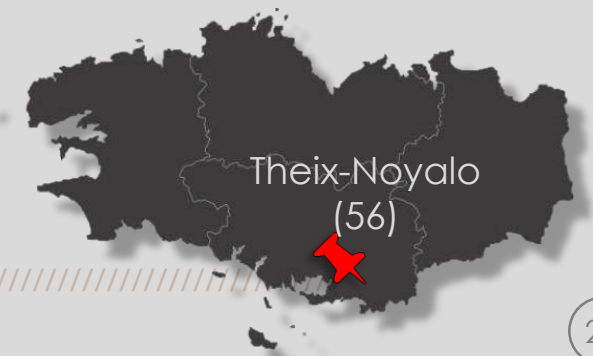


DOMANI
MAISON BRASSICOLE BRETONNE



Domani propose tout au long de l'année **3 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)
33CLx12 VP

DOMANI NONNE GRATA

7° VOL.



Bière blonde style abbaye

Robe dorée.
Saveur maltée aux notes
subtiles de caramel.
Bouquet délicatement fruité.

FÛT INOX 20L SLIM (Tête Plate)
33CLx12 VP

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)
33CLx12 VP



Du **cidre bio, bon et breton** : telle est la promesse faite par Ti-Lo. 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 bières éphémères tout au long de l'année.

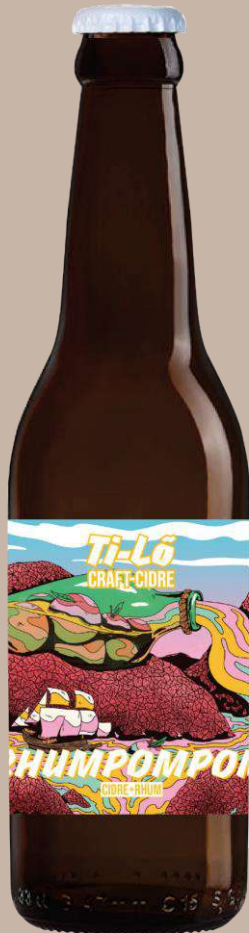
TI LO RHUM



8° VOL.



33 CL x 12
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 LO MAMA FRUITA



2,5° VOL.

33 CL x 12



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



Profitez de bières éphémères tout au long de l'année.

TI LO BRUT BIO



4,5° VOL.



33 CL x 12

Ti-Lö 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 LO IPA BIO



5° VOL.



33 CL x 12
Fût 20L (Tête Plate)

Oubliez tout ce que vous connaissez ! Ti-Lö 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.





SISTR
Les cuvées rouges de cidre T1-L6

Profitez de bières éphémères tout au long de l'année.

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



CIDRE BRUT - cuvée Manon
4,5°VOL - 75 cl VC
30L fût inox (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.



CIDRE DOUX - cuvée Elise
2°VOL - 75 cl VC

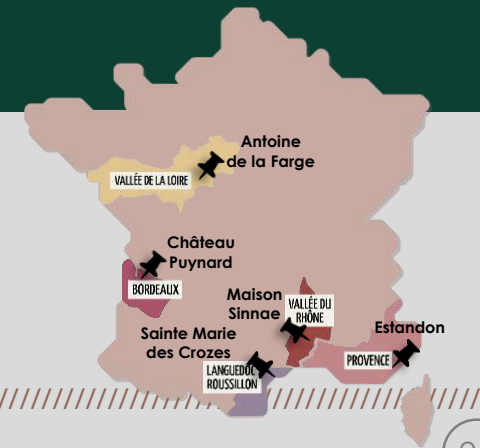
“Cuvée Elise” de SISTR est un cidre DOUX onctueux et riche en bouche, souligné par des arômes compotés et d'une note de fruits frais.

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



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 gamme s'intègre parfaitement dans le programme ECOZIGOU dont l'enjeu écologique est réel !



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 d'étiquettes recyclé.
- Les bouteilles sont bouchées à partir de bouchon 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.



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.



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 ».



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 révéleront 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 né de l'union des vignerons Gascons de Plaimont et de Cozigou : Dans la gamme Nova, les vins du Sud-Ouest affirment leur personnalité, portant en eux l'essence des cépages appréciés de tous. Cela 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 fraîcheur et la typicité aromatique** des vins de la zone.

CEPAGES

- **Colombard & Sauvignon**
Assemblage de cépages, apportant fraîcheur et gourmandise.



Robe aux reflets vert pâle où 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 agrémente 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.

CEPAGES

- **Gros Manseng**
Cépage blanc de vigne qui apporte des notes exotiques et d'agrumes.



Robe jaune paille aux **reflets argentés**.



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



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



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





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 fraîcheur et la typicité aromatique** des vins de la zone.

CEPAGES

- **Merlot & Cabernet Sauvignon**
Cépages noirs, aux petites baies noires.



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



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



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



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**.





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.

CEPAGES

- Merlot & Cabernet Sauvignon
Cépages noirs, aux petites baies noires.



Robe rose pâle tirant sur des reflets bleutés



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



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



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





CAPRICE
d'un jour



CAPRICE D'UN JOUR, CAPRICE TOUJOURS !

La gamme Caprice se veut accessible gustativement à tous ! Caprice vous propose des vins légers, simples à boire et très charmeurs. Ce sont des vins parfaits pour du vin au verre car adaptable à toutes situations.





SAUVIGNON
IGP PAYS D'OC,
COMTE TOLOSAN
CAPRICE

CHARDONNAY
IGP PAYS D'OC,
COMTE TOLOSAN
CAPRICE

Cépage
Sauvignon
Mono-cépages accessibles

Cépage
Chardonnay
Mono-cépages accessibles

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

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

75 cl VC / 6 cols
75 cl VC / 12 cols
BIB 5L / BIB 10 L



12° vol.

75 cl VC / 6 cols
75 cl VC / 12 cols
BIB 5L / BIB 10 L



12° vol.





CINSAULT ROSÉ
IGP PAYS D'OC,
CAPRICE

MERLOT
IGP PAYS D'OC
CAPRICE



Cépage
Cinsault
Mono-cépages accessibles

Cépage
Merlot
Mono-cépages accessibles

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

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

75 cl VC / 6 cols
75 cl VC / 12 cols
BIB 5L / BIB 10 L



12,5° vol.

75 cl VC / 6 cols
75 cl VC / 12 cols
BIB 5L / BIB 10 L



14° vol.





RÉSERVE MARCEAU



La réserve Marceau est un vin prêt à boire dès l'apéritif. C'est pourquoi il est représenté par une cave à vins qui se vide au fil de la dégustation.



LANGUEDOC
ROUSSILLON



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 fraîcheur**.



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

ROUGE
IGP CÔTEAUX DE PEYRIAC
RÉSERVE MARCEAU

Cépages

Syrah, Grenache, Cinsault et Carignan

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



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.





PROSECCO

TORRE GIACOMO - PROSECCO SPUMANTE -



Cépages
85% Glera, 15% d'autres cépages

ALC : 10.5° vol.

T° de service : 6 à 8°C

12 x 75 cl / VP



Une jaune paille brillant.



Un nez aux arômes fruités et floraux.



En bouche, des bulles persistantes avec des notes de poire et une fin de bouche agréable sur la minéralité.



A découvrir en apéritif, à partager lors d'une célébration, d'un anniversaire, pour les banquets, ou tout autre occasion festive.



MARE BIANCU IGP, ILE DE BEAUTÉ



LE ROSÉ
IGP
ILE DE BEAUTÉ



75 cl VP / 6 cols
11,5° vol.

CEPAGES

- Gris de Sincault - Sciaccarellu



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



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



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

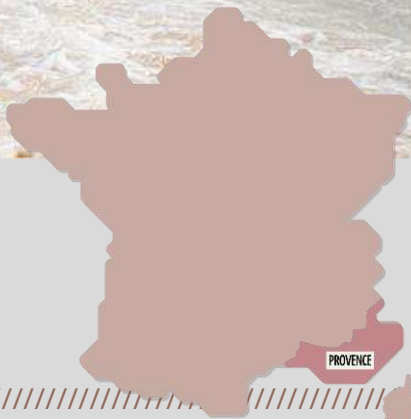


Idéal pour **accompagner une salade et des grillades**.
à servir bien frais (7-8° C)





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, floral et portant sur l'agrumes, nous transportant vers le soleil et l'art de vivre provençal.

CEPAGES

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.



LE 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...





EPIC SPIRITS



PASTIS BIO DE
BRETAGNE



70 cl VP
40° vol.

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



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



EPIC SPIRITS



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

SPICED RHUM ARTISANAL BIO



70 cl VP & BIB
35° vol.



Une jolie **couleur** ambré foncé **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 fraîcheur** à l'ensemble.

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



EPIC SPIRITS



GIN BRETON BIO



70 cl VP & BIB
40° vol.

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



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.



EPIC SPIRITS



LIQUEUR DE CAFÉ 20° BIO

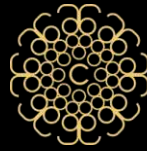
La liqueur de café BIO est le fruit d'une collaboration entre les **Cafés Coïc** et **Le Distiloire**, une jeune distillerie artisanale de Loire Atlantique.



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



DEPUIS 1960

COZIGOU

N°1 Plouisy

Le Lannec
22 200 Plouisy
02 96 43 71 81

N°4 Carhaix

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

N°7 Plumelin

ZA de Keranna
56 500 Plumelin
02 97 69 27 27

N°10 St-Pol-de-Léon

ZI Kernanou
29 250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 69 20 20

N°13 Arzal

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

N°2 Dinan

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

N°5 Brest

700 rue Antoine de St-Exupéry
29 260
02 98 83 67 19

N°8 Rennes

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

N°11 Quimperlé

2 rue du Beaubois
29 300 Quimperlé
02 98 96 02 06

N°14 Nantes

Adresse
Ville
Tel

N°3 Lannion

Route du Rusquet
22 300 Lannion
02 96 48 87 41

N°6 Quimper

Straed an dour ruz
29 700 Pluguffan
02 98 90 93 23

N°9 Fougères

18 Bd de la Motelle
35 133 Lecousse
02 99 94 46 70

N°12 Lorient

Atelier formation Cozigou
15 Bd Emmanuel Svob Lorient



[facebook/cozigou](https://www.facebook.com/cozigou)



www.cozigou.com