

Sommaire

04 Grands vins

06 Vins rouges

32 Vins rouges

52 Vins blancs

74 Vins rosés

82 Vins du monde

84 Nos dernières découvertes

92 Vins effervescents

99 Fontaines à vins

102 Spiritueux

106 Autour du vin



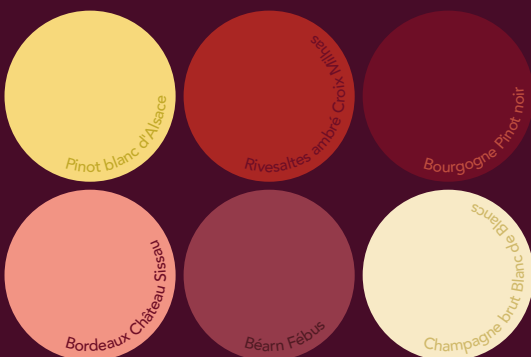
Uptur? Olum as magnatibus ped magnatus ...

Qui re pro tesentem dolum que dolupta turest eosam simillab ipsantibusae cuptas aperi alictus ex eum et veliquis vollaboreri voluptae re nonseque cum eatetur sit de cullisint quissim cus ipiet quam faccus aliqui dolesen danduntias eos nobit am untibea nis dus autate reiore mporest et alia verionecum et eos duciuriae enti il idemoluptat aspid qui vollect inullor eptaspe laborendes endebis estis sam ipsamusam fugiatu reioreictia di re estius, qui con reictatis es.

Aliquia ndestius ilique volupta ssimus as eos isse doluptassin preperem niscidu cimossus essitiis sequide volupti cum volentias volumque odignihilit quam eum quuntis mi, tem que venis quatur? Qui am inis exeruptates aut labo.

Nam adio denia cus, ommolorem quiam at lab inceseque ducimust estrum que pore voluptas am quatur? Doluptatur sit, quam, utas ipsa eum quas magna velibus, que simolupta nones es auditaquid ut aut ommo blaborrum rerumquibus iunt eos alit et exerspe natus, nimolorest.

Qui que dit occum nusam, od qui toreper eperionseque liquam autem vendit volest poriam eos naturia tempore runtibero cor alique prat faccuptatae vellaborio !



Découvrez des vins que vous ne trouverez que chez METRO



BIO

Agriculture biologique : elle s'appuie sur une méthode de culture excluant les pesticides, engrais et désherbants de synthèse. En plein boom, elle représente aujourd'hui 9,9% du vignoble français, et ce n'est qu'un début.



Biodynamie

Viticulture Biodynamique : elle vise, de façon générale, à dynamiser et intensifier les échanges entre la plante et son environnement, de façon à obtenir de meilleurs raisins et donc de meilleurs vins. En redonnant de la vie aux sols, elle permet d'aboutir à des vins très équilibrés. De nombreux grands domaines y sont déjà passés ! À savoir : le BIO est un préalable obligatoire à la certification en BIODYNAMIE.



Cab

Le logo CAB permet d'identifier les vins en conversion vers l'agriculture bio de la Région Occitanie pour une meilleure reconnaissance par les consommateurs. Il permet de valoriser les produits en conversion et encourage ainsi la conversion du vignoble régional en agriculture biologique. Marque privée créée et gérée par Subvinbio, le logo CAB et son cahier des charges ont été élaborés en concertation avec les instances en charge de l'AB en France (INAO, ministère) et la DGCCRF. L'usage du logo CAB fait l'objet d'une demande de licence à Subvinbio et d'un contrôle par un organisme indépendant. Une analyse de résidus de pesticides sur chaque lot mis en marché est réalisée pour garantir la qualité du produit.



Terra Vitis

Terra Vitis est à la fois une association et une certification (produit et entreprise) reconnue par le Ministère de l'Agriculture, fondée depuis ses origines sur les trois piliers du développement durable. Terra Vitis s'appuie sur 1800 adhérents et promeut la viticulture responsable, visant à protéger le producteur, préserver la nature et assurer la viabilité économique du domaine.



Vignerons Engagés

Vignerons Engagés : 1er label RSE de la filière vin engagé pour le respect des Hommes et de l'Environnement depuis 10 ans, de la vigne au verre. Une démarche reposant sur un cahier des charges exigeant et une vision globale, qui prend en compte tous les enjeux environnementaux et sociétaux, au vignoble comme à la cave.



Engagé pour l'avenir

Engagé pour l'avenir est une démarche mise en place par METRO pour valoriser ses produits issus de filières respectueuses des ressources et de la biodiversité. A travers cette gamme de produit, METRO s'engage à agir durablement pour l'avenir, garantir une totale transparence de la vigne au verre et soutenir des producteurs engagés.



UNIQUEMENT CHEZ METRO

Retrouver ce logo sur nos cartons est un engagement alliant qualité-prix-plaisir : celui de nos marques METRO à la cave. Une charte graphique travaillée et suivie, une large gamme de vins travaillée par régions, sélectionnés et assemblés rigoureusement avec une qualité constante.



H.V.E

Haute Valeur Environnementale : cette certification identifie les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Construite autour de plusieurs grandes thématiques environnementales, elle atteste que les éléments de biodiversité (arbres, fleurs, insectes...) sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, eau, sol...) est réduite au minimum.



Vegan

Démarche Végan : très attentive au bien-être animal, elle proscrit l'utilisation de composants d'origine animale tels que les blancs d'œuf pour la filtration ou la colle à base de poisson pour la clarification.

Actu METRO

Meilleure élève sommelier en vins et spiritueux de France



Alyzée MARCHAL

Organisé par Michel Chapoutier en partenariat avec METRO, le concours MES France valorise le métier de sommelier et apporte aux jeunes élèves la reconnaissance de professionnels du monde du vin. Lors de la finale en mai dernier, Alyzée Marchal a brillamment remporté la finale du Concours du Meilleur Élève Sommelier en Vins et Spiritueux de France. Étudiante à l'UFA Storck de Guebwiller et apprentie Sommelière à La Table d'Olivier Nasti, 2 étoiles au Guide Michelin, Alyzée a su démontrer son talent et sa passion.

Le 12 mai, les 6 finalistes ont répondu à une épreuve d'accord "mets et vins" en simulation de repas en public et une épreuve de dégustation sans commentaire, avec service du vin. Ils ont également participé à une épreuve de dégustation : deux vins, une eau-de-vie et une crème ou liqueur à reconnaître ainsi qu'une épreuve de comportement-prestance.

