



MON PETIT GUIDE



Jean
Bouteille



PRÉSENTATION

page 3

COMMENT FAIRE ADOPTER LE VIN EN VRAC À VOS CLIENTS ?

page 5

LES FICHES TECHNIQUES DES VINS OÉ

page 6

DATES DE CONSERVATION À RESPECTER

page 12

PRÉSERVER LES SOLS

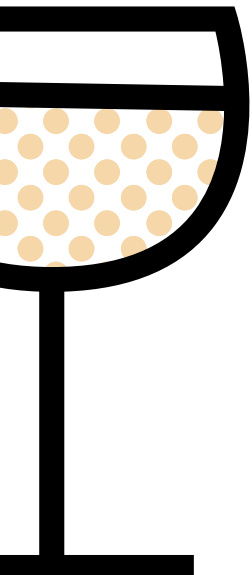
page 13

LA DÉMARCHÉ ENGAGÉE DE OÉ

page 13

INFOS CLÉS À RETENIR

page 14





Oé, si vous lisez ces lignes, c'est que vous venez de vous lancer dans l'aventure du vin en vrac !

Alors BRAVO!

Pour vous aider à démocratiser le vin bio en vrac, on vous propose de lire ce guide pour trouver les bons mots pour parler du vin en vrac, et du zéro déchet à vos clients. C'est parti !



Ce vendredi,

**je vise le
zéro déchet.**



C'est l'histoire d'une rencontre qui
va révolutionner le monde
du bon vin bio en vrac !

Depuis quelques mois, on planche sur le sujet pour **vous proposer la meilleure expérience qu'il soit avec vos vins bio en vrac** grâce à l'expertise de Oé sur les vins délicieusement engagés des vignerons et grâce à la solution Jean Bouteille pour accompagner vos consommateurs vers le zéro déchet.

Jean Bouteille sélectionne Oé pour son catalogue, **acteur des vins engagés et de la consigne pour proposer de bons vins en vrac uniquement dédiés à vos épiceries vrac ou magasin bio**. Nous souhaitons créer un partenariat fort, autour de nos deux marques engagées, et vous embarquer avec nous dans l'aventure pour **révolutionner le monde du vin bio en vrac !**



COMMENT FAIRE ADOPTER LE VIN EN VRAC À VOS CLIENTS?

- 👉 Le vin est bon et **reflète le terroir sur lequel il a grandi**
- 👉 Le vin est produit main dans la main avec Oé pour être **partagé autour de bons moments**
- 👉 Les vins Oé sont des vins consensuels qui **plaisent à tous, ce sont des vins de plaisir, "faciles" à boire**
- 👉 Un vin en vrac est un vin avec **moins d'emballages** sur la chaîne logistique globale
- 👉 Un **geste écologique avec la Jean Bouteille réutilisable ou celle de votre client** (Grâce à la fontaine et au réemploi, cela représente **500g de déchets évités par litre**, contrairement à une bouteille non consignée)
- 👉 Lors de son 1^{er} achat, votre client **paie la bouteille et son vin délicieusement engagé**. Lors de son prochain achat, **il n'aura plus qu'à remplir sa bouteille de vin Oé** (n'hésitez pas à faire de la pédagogie sur le réemploi).



LES FICHES TECHNIQUES DES VINS OÉ

Les vins Oé sont produits main dans la main avec des vignerons certifiés en Agriculture Biologique. Cela vous assure des vins authentiques de qualité, et une parfaite traçabilité. **Alors que la vigne représente 4% de l'agriculture et 20% des pesticides, les vins Oé sont analysés par le laboratoire indépendant Capinov. Sur 425 molécules, on y retrouve zéro pesticide.** Par ailleurs, les vins Oé sont certifiés vegan.

Zoom sur la production!

Le domaine, situé à deux pas d'Arles, est engagé en culture biologique depuis 1983 sur 90 hectares de terroir provençal au climat ensoleillé. Brice, vigneron Oé, produit et élève des vins respectueux de l'environnement. C'est avec lui que Oé vous propose votre vin rouge, vin blanc et le rosé.



Brice fait des labours mécaniques, des sarclages manuels, utilise des **engrais vert** et les sarments de taille enfouis sous terre entretiennent la bonne santé des sols et favorisent la vie microbienne.



La pulvérisation de bouillie bordelaise et le poudrage à la fleur de soufre **protègent les ceps du Mildiou et de l'Oïdium.**



Les **prédateurs naturels** remplissent pleinement leur fonction régulatrice vis-à-vis des insectes nuisibles.





Qu'est-ce qu'un vin VEGAN ?

Dans le procédé de fabrication du vin, le vigneron utilise des adjuvants pour faciliter certaines étapes comme le collage, aussi appelé clarification. Ce procédé permet d'agglomérer les lies en suspension après la fermentation et donc d'avoir un vin moins trouble.

Un vin certifié vegan, c'est un vin sans traces de produits issus d'animaux. Au lieu d'utiliser de la colle à base de blanc d'œuf, de la caséine de lait (parmi les colles plus utilisées), les vignerons VEGAN clarifient le vin principalement avec des protéines végétales, de la poudre d'algues ou de l'argile (la bentonite).



bio c'est bien



engagé c'est mieux !



LE MÉDITERRANÉE ROUGE OÉ - IGP - BIO



1 INFOS PRODUIT :

RÉFÉRENCE : JB0080BIB10

DÉNOMINATION : Le Méditerranée Rouge Oé - IGP - Bio

ORIGINE : Produit de France | Indication Géographique Protégée Méditerranée

CÉPAGES : Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon

2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :



Robe grenat,
reflets violacés



Fruits noirs,
note de réglisse et
finale chocolatée



Bouche concentrée
et ample, tanins
souples



Service
15°

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

DENSITÉ : 0,97

ÉTAT PHYSIQUE : liquide

STABILITÉ Microbiologique :

Filtration tangentielle

CÉPAGES : Merlot, Marselan,
Cabernet Sauvignon

ALCOOL : 13,5% Vol

TYPE DE SOL : Sablo-argilo-calcaire

RÉCOLTE : Mécanique

VINIFICATION : Macération à froid (24 à 36 heures). Fermentation sous température contrôlée : 27/28°, macération de 10 à 12 jours. Clarification par colle végétale, filtration, élevage cuve inox

PH : 3,87

SO₂ TOTAL : 78mg/L

SUCRE : 0g/L

SEC



DOUX

MINÉRAL



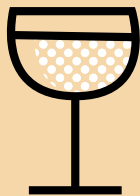
FRUITÉ



Un Vin Rouge équilibré
dans la veine
de toute la gamme Oé !

TESTÉ & APPROUVÉ
PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE !

LE MÉDITERRANÉE BLANC OÉ - IGP - BIO



1 INFOS PRODUIT :

RÉFÉRENCE : JB0081BIB10

DÉNOMINATION : Le Méditerranée Blanc Oé - IGP - Bio

ORIGINE : Produit de France | Indication Géographique Protégée Méditerranée

CÉPAGES : Chardonnay

2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :



Robe brillante
aux reflets verts
et dorés



Nez éclatant de
verveine, tilleul
et citrons confits



Bouche ronde
et flatteuse, belle
tension en finale



Service
8-10°

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

DENSITÉ : 0,97

ÉTAT PHYSIQUE : liquide

STABILITÉ Microbiologique :
Filtration tangentielle

CÉPAGES : 100% Chardonnay

ALCOOL : 13,5% Vol

TYPE DE SOL : Sablo-argilo-calcaire

RÉCOLTE : Mécanique

VINIFICATION : Pressurage pneu-
matique sous inertage, légère macération
pelliculaire, fermentation sous tempéra-
ture contrôlée : 15/16°, filtration, élevage
cuve inox

PH : 3,75

SO₂ TOTAL : 136 mg/L

SUCRE : 0,38 g/L

SEC

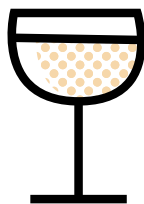


DOUX

MINÉRAL



FRUITÉ



*Un Vin Blanc rond sans être gras.
Notre équipe apprécie son équilibre.
C'est un vrai vin de copains !*

**TESTÉ & APPROUVÉ
PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE !**

LE MÉDITERRANÉE ROSÉ OÉ - IGP - BIO



1 INFOS PRODUIT :

RÉFÉRENCE : JBoo82BIB10

DÉNOMINATION : Le Méditerranée Rosé Oé - IGP - Bio

ORIGINE : Produit de France | Indication Géographique Protégée Méditerranée

CÉPAGES : Syrah, Caladoc, Merlot

2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :



Robe pâle
aux nuances
saumonées



Notes
d'agrumes et
fleurs blanches



Tonique et
désaltérant, baies
rouges acidulées



Service
8-10°

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

DENSITÉ : 0,97

ÉTAT PHYSIQUE : liquide

STABILITÉ Microbiologique :

Filtration tangentielle

CÉPAGES : Syrah, Caladoc, Merlot

ALCOOL : 13,5% Vol

TYPE DE SOL : Sablo-argilo-calcaire

RÉCOLTE : Mécanique

VINIFICATION : Rosé de pressurage, fermentation en cuves béton et inox. Elaboré dans l'objectif d'obtenir un vin d'été léger, sur le fruit, et facile à boire en toutes circonstances

PH : 3,55

SO₂ TOTAL : 103mg/L

SUCRE : 0,51g/L

SEC

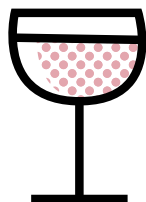


DOUX

MINÉRAL



FRUITÉ



Un Vin Rosé
parfait pour l'été!

TESTÉ & APPROUVÉ
PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTELLE!

INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

DDM BIB FERME 1 an à température constante, à l'abri de l'air et de la lumière

DDM BIB OUVERT 1 mois à température constante

DMM CONSO 3 jours en bouteille - **Vin rouge** : à conserver à température ambiante - **Vin blanc & rosé** : à conserver au frais

DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR

NON

COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +

OUI

COMPATIBLE EASY

OUI

COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE

OUI

ROBINET NÉCESSAIRE

NON Robinet intégré (VITOP)

LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR-BIO-15 Agriculture France

CONDITIONNEMENT

FORMAT

BIB 10L

EMBALLAGE

• Poche Bag in Box : [ART021] BIB 10L SLIM VITOP
• Carton "slim" V3/2

CODE EMBALLEUR

69400-114

FOURNISSEUR

Oé - 69 rue Gorge de Loup 69009 Lyon
hello@oeforgood.com

DISTRIBUTEUR

JEAN BOUTEILLE - Port fluvial de Lille, 3ème rue Bât. E,
59000 Lille - contact@jeanbouteille.fr

Infos nutritionnelle & allergènes



ALLERGÈNE(S) : Présence de sulfites



Absence de toute substance produite ou issue d'OGM conformément à la réglementation en vigueur.



Absence d'ionisation / radioactivité
/ additifs / colorants.



DATES À RESPECTER POUR CONSERVER LE BON VIN EN VRAC



Pour vous :

- Le BIB peut se garder **1 an après la mise en BIB du vin** (retrouvez la date d'embibage sur le BIB en carton) à température constante, à l'abri de l'air et de la lumière
- Une fois ouvert, il peut être servi jusqu'à **1 mois aux consommateurs**

Pour le consommateur :

- Une fois tiré et bouché, il se garde **maximum 3 jours en bouteille : au frais pour le blanc et le rosé, à température ambiante pour le rouge**

Pourquoi le choix d'une bouteille transparente pour les vins ?

La Jean Bouteille est **totalemt adaptée à l'utilisation**. Les vins en vrac ne sont pas destinés à être stockés dans vos bouteilles mais bien à être **consommés rapidement**. Ainsi, il est inutile d'avoir une bouteille teintée, même pour le vin rouge, car il sera **consommé dans les 3 jours !**

PRÉSERVER LES SOLS

Oé travaille main dans la main avec ses vignerons et les aide à toujours pousser le bouchon plus loin grâce au Programme Oé. Ce programme consiste à accompagner les vignerons à trouver les meilleures solutions pour régénérer les sols appauvris par des anciennes pratiques conventionnelles grâce à des analyses faites par la startup [Biomede](#). Oé est aussi partenaire de la [LPO \(Ligue pour la Protection des Oiseaux\)](#), association qui œuvre pour préserver la biodiversité. Leur intervention permet de donner des conseils aux vignerons pour repeupler les vignes (*insectes, animaux, végétation, etc.*). Et pour finir, le troisième partenaire de ce programme est la [plateforme de financement participatif Miimosa](#), plateforme sur laquelle Oé diffuse des campagnes pour que leur communauté participe au développement des vignerons.

Oé reverse 1% de son chiffre d'affaires à ce programme pour soutenir financièrement ses vignerons dans des démarches plus responsables!

LA DÉMARCHE ENGAGÉE DE OÉ

Oé est certifiée B Corp depuis septembre 2017. B Corp, c'est le label qui prouve que l'entreprise a été créée pour faire le bien commun. L'équipe cherche toujours à bousculer les lignes et faire mieux pour la planète. Par exemple, Oé est la **première marque de vin à avoir remis en place la consigne** dans plusieurs villes de France (pour le moment), et travaille actuellement à mettre en place une **logistique zéro déchet**.

Si vous voulez en savoir plus, on vous propose de lire un article sur tout ce qui s'est passé en 2020 pour l'équipe [ICI](#)

Cette année, Oé aimerait pousser la démarche encore plus loin en faisant labelliser tous ses vignerons [Eco-farms](#). **Le but ?** S'assurer que tous mettent en œuvre plus d'actions chaque année pour la biodiversité, pour plus de faune et de flore.



INFOS CLÉS À RETENIR!



CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LE VIN BIO :

La viticulture, c'est **4%** de l'agriculture et **20%** des pesticides.



CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA CONSIGNE :

Le réemploi des bouteilles permet d'économiser **33%** d'eau par rapport à une nouvelle bouteille fabriquée, de réduire de **76%** l'énergie consommée et d'émettre **79%** de gaz à effet de serre en moins. Oé et Jean Bouteille, permettent d'éviter **500G** de déchets par L grâce au vrac et au réemploi (*comparatif avec une bouteille préemballée*)





CE QU'IL FAUT RETENIR DU PARTENARIAT :

2 marques engagées pour un monde meilleur, pour démocratiser une consommation plus saine et responsable.

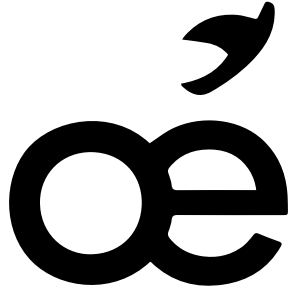
L'objectif commun : proposer de bons vins bio en vrac et zéro déchet

Oé, ce sont des vins délicieusement engagés des vignerons, le bien par le bon Jean Bouteille, marque qui vous accompagne dans votre transition zéro déchet pour ne consommer que l'essentiel

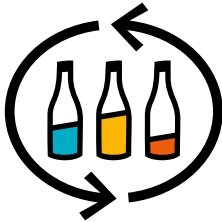


Jean
Bouteille





.....



**Jean
Bouteille**

contact@jeanbouteille.fr • 09 86 20 58 77

