

les Mets d'Âmes

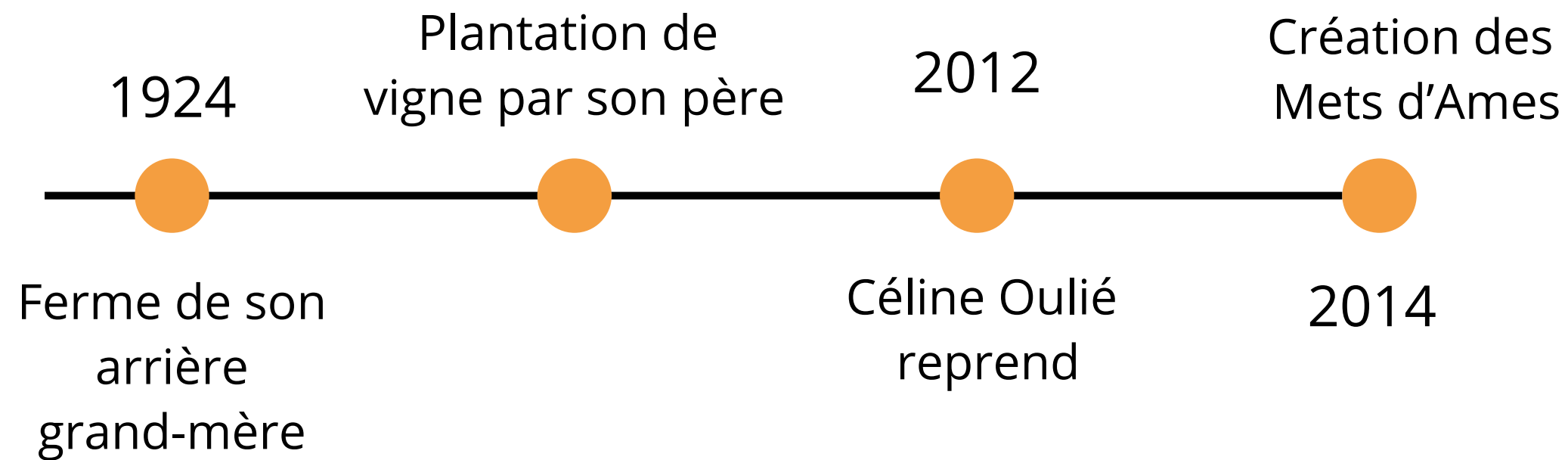
D U B R E I L , V A R L E T , G A Y E

T C 2 5

Qui sommes nous ?

Céline Oulié

Fondatrice - Néovigneronne et anciennement ingénieur environnement.





Le clos les mêts d'ames

- Agriculture biologique et biodynamique dans le respect de la plante, de la vie, de l'équilibre et du bien être
- Production de vins naturels d'appellation Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, des vins de France et des jus de raisin et céréales en circuit courts
- Possède également des ânes, moutons et ruches d'abeilles
- “Balade enchantée des Mêts d'Ames”

Pourquoi les Mêts d'Ames ?

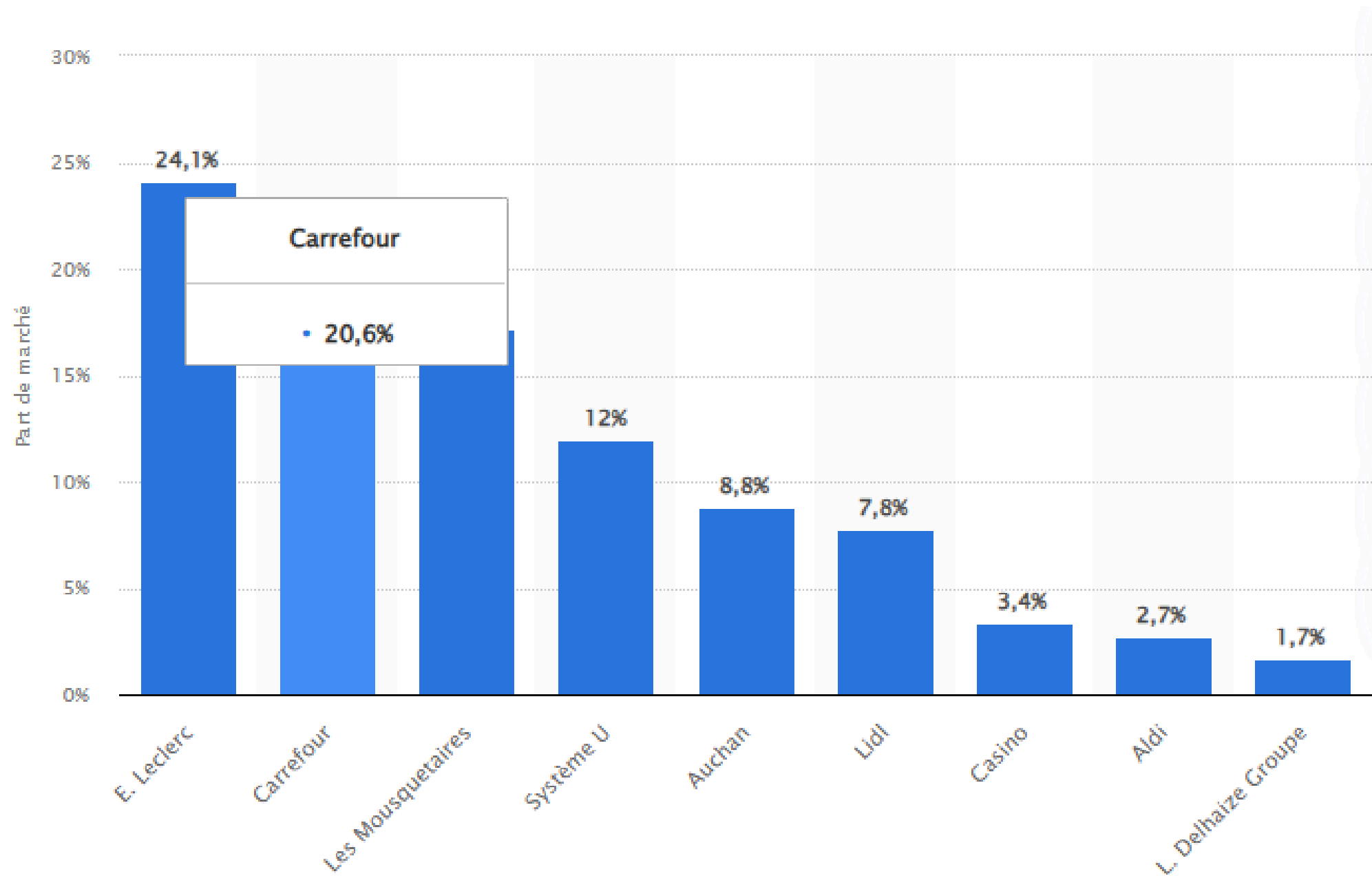
C'est l'Agriculture du Cœur, un clin d'œil au Féminin...

C'est un chemin Initiatique de Sagesse à travers le contact à la Terre, son Essence et sa Place dans l'Univers...

Aurions-Idernes



CARREFOUR



Un des leaders de la grande distribution



286 millions d'euro de bénéfices



743 millions d'euro



soutiens aux producteurs



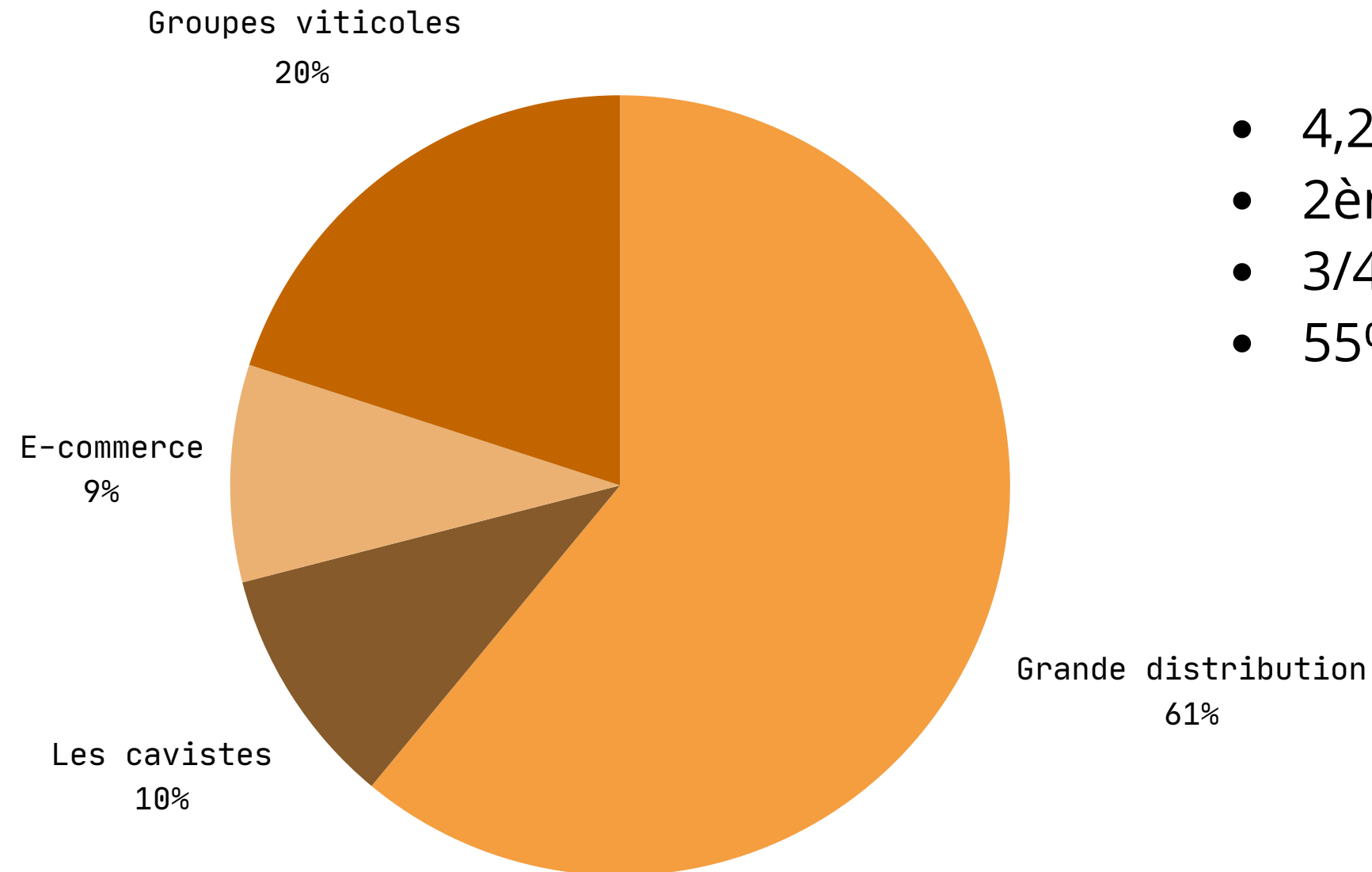
préservation de l'environnement



MARCHE DU VIN



La France représente 11% de la surface mondiale de vignes de cuve, 66 départements possèdent des exploitations viticoles



- 4,2 Milliards de litre de vin produit, 17% de la production mondiale
- 2ème producteur Mondial en volume
- 3/4 de vins tranquille
- 55% en Rouge, 26% en blanc, 19% en rose



- le vin représente 15% de la production agricole en valeur (12,5 Milliards d'€)
- 2ème pays consommateur de vin au monde
- 3,5 Milliards de bouteilles consommées en 2019

Vin de France, Rouge



les Mets
d'Âmes



Cépages : Tannat (80 %), Cabernet Franc (20 %), 35 hl/ha.



Vignoble : vin rouge issu des Mets d'Âmes, parcelles au Lieu-dit Crampilh – Exposition Sud et Est – Vignes de 40 à 7 ans.



Vinification : courte macération de 4 jours, levurage indigène, vendanges manuelles. Vinification en biodynamie, fermentation en cuve béton.



Vin biodynamique certifié Demeter

Vin biologique
certifié fr-bio-16



Travail à la vigne : taille tardive,, travail du sol un rang sur deux, conduite du vignoble en biodynamie.



Elevage : élevage en cuve de 6 mois



Dégustation : vin rouge frais et fruité. Découverte de l'aromatique légère et épicée du tannat en courte macération. Un véritable vin de copains !



Vin de France, Rouge



les Mets
d'Âmes



Cépages : Tannat (80 %), Cabernet Franc (20 %), 35 hl/ha.



Vignoble : vin rouge issu des Mets d'Âmes, parcelles au Lieu-dit Crampilh – Exposition Sud et Est – Vignes de 40 à 7 ans.



Vinification : courte macération de 4 jours, levurage indigène, vendanges manuelles. Vinification en biodynamie, fermentation en cuve béton.



Vin biodynamique certifié Demeter

Vin biologique
certifié fr-bio-16



Travail à la vigne : taille tardive,, travail du sol un rang sur deux, conduite du vignoble en biodynamie.



Elevage : élevage en cuve de 6 mois



Dégustation : vin rouge frais et fruité. Découverte de l'aromatique légère et épicée du tannat en courte macération. Un véritable vin de copains !



La biodynamie



95% de la vigne



Goûter régulièrement



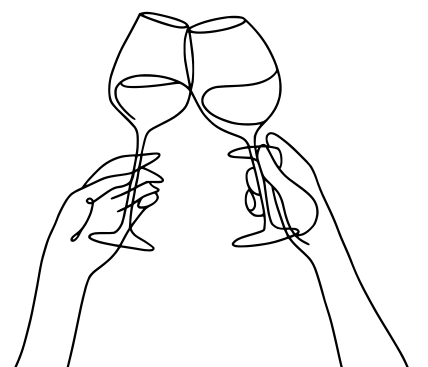
Préservation de la faune et la flore



vendage manuelle



Utilisation de moins de soufre,
plus de levure du terroir



Les enjeux

Conserver la fertilité
des sols



Alimentation plus saine



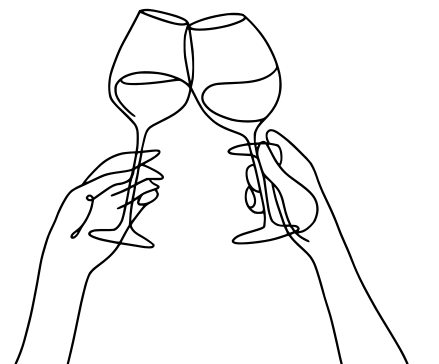
Nouvelles perspectives sociales



Périphérie cosmique



Adaptation du processus



Nos certifications



- Garanti que les produits labellisés respectent les normes rigoureuses de la biodynamie
- Promouvoir une agriculture durable qui respecte la santé des sols, des plantes, des animaux et des humains.
- Offre des produits de haute qualité avec une meilleure valeur nutritive et gustative.



Respectent les réglementations européennes et françaises en matière de production biologique

- pas de pesticides chimiques
- interdiction des OGM
- respect des normes environnementales.

Les autres vins de la gamme



Vin de France Demi-sec, Blanc, Millésime 2017

Vin biodynamique

certifié Demeter

Vin biologique certifié fr-bio-16



Vin de France Demi-sec, Blanc, Millésime 2017

Vin biodynamique

certifié Demeter

Vin biologique certifié fr-bio-16



Vin de France Demi-sec, Blanc, Millésime 2017

Vin biodynamique

certifié Demeter

Vin biologique certifié fr-bio-16

Vin de France Demi-sec, Blanc, Millésime 2017

Vin biodynamique

certifié Demeter

Vin biologique certifié fr-bio-16



