



Dans ta grappe !

La bouteille de vin Oé à la loupe

Juin 2020

La vigne représente 4% des surfaces agricoles françaises. Pourtant, elle couvre à elle seule 20% des pesticides utilisés en agriculture.

C'est dans ce contexte qu'est née Oé, la marque du bien par le bon. Grâce à la biodiversité et la mobilisation de 7 vignerons, l'entreprise produit et commercialise un vin bio, zéro pesticide et vegan. L'équipe qui se secoue la grappe au quotidien dans toutes ses actions, travaille main dans la main avec les vignerons.

De la vigne au verre, l'entreprise certifiée B Corp agit pour le bien de l'environnement et propose un bon produit dans une belle bouteille. Comment se décompose la bouteille Oé ?

La bouteille du bien par le bon

Côtes-du-Rhône AOC, Languedoc AOC, Corbières AOC... le vin Oé existe en rouge, en blanc et en rosé sous 9 références. Toutes ces cuvées se retrouvent dans une bouteille, symbole des engagements de l'entreprise.

Zéro capsule, 100% plaisir

En supprimant la capsule classique, Oé fait le choix de simplifier la dégustation. Par ailleurs, le zéro capsule est la garantie du zéro déchet car les capsules ne se recyclent pas.

Une bouteille à plusieurs vies

La bouteille Oé est optimisée : issue de la consigne, chaque bouteille bénéficie d'une seconde vie.

Une étiquette zéro gaspi

Constituée à 95% de déchets de canne à sucre et à 5% de chanvre et de lin, le papier est totalement recyclé et recyclable.

Une colle pratique

La colle de l'étiquette de la bouteille Oé est hydrosoluble : elle se décolle facilement au contact de l'eau.

Un bouchon au naturel

Le bouchon Oé est écologique et en liège naturel, issu d'une forêt Forest Stewardship Council (FSC). Cette certification exigeante et indépendante garantit un contrôle régulier des forêts, ainsi que des entreprises afin d'assurer le respect et l'application à la lettre du cahier des charges. Le bouchon Oé a absorbé 302g de CO2 dans la nature, ce qui signifie que l'utilisation de bouchons de liège contribue à la lutte contre le changement climatique.

Un vin bio et bon

Le vin Oé ne contient aucun pesticide. Les vignerons Oé, certifiés en agriculture biologique, s'appuient sur la biodiversité pour éviter tous entrants chimiques. Le vin est aussi testé par un laboratoire indépendant.



Un emballage qui a tout bon

Les bouteilles Oé sont livrées dans un emballage en carton debout recyclé. Sa cannelure très fine et pourtant rigide, permet une économie de papier ainsi qu'un gain de place en stockage et en transport.



Le visage derrière

le Côtes-du-Rhône rouge Oé



Il y a 20 ans, à Visan (84), Denis, vigneron Oé, reprend l'exploitation familiale de 50 hectares.

Son amour de la terre et du vin bien fait le pousse, au bout de 10 ans, à travailler la totalité de son exploitation en culture biologique. Son Côtes-du-Rhône AOC est millésime de 2018 : égrappé à 100 %, sa fermentation dure 2 semaines en cuves béton avec remontages journaliers. Avec ses notes de fruits rouges, de fruits noirs et d'épices, il accompagne parfaitement les grillades, les fromages de caractère ou encore les plats en sauce.

Du nouveau chez Oé

Depuis le 7 mai, 9 nouvelles cuvées sont disponibles à la commande sur le site oeforgood.com :

Les Rouges

Côtes-du-Rhône AOC.....9,80€
Languedoc AOC.....9,50€
Bordeaux AOC.....10€

Les Rosés

Méditerranée IGP.....8,60€
Corbières AOC.....9,40€

Les Blancs

Bordeaux AOC.....9€
Languedoc AOC.....9,50€
Côtes de Bergerac AOC..9,50€
Côtes-du-Rhône AOC.....9,30€



Et aussi ...

Pour la première fois, du 24 juin au 14 juillet, Oé fera partie de la sélection de la Foire aux Vins Bio de botanic®.

Le marché bio du magasin de jardinerie naturelle est reconnu pour ses produits de caractère !

À propos de Oé

Créée en 2015 par Thomas Lemasle et François-Xavier Henry, Oé collabore avec 7 vignerons certifiés en agriculture biologique dans toute la France et compte 9 références dans son catalogue. La marque se donne pour mission de promouvoir une viticulture durable et de changer la manière de consommer. Certifiée B Corp, Oé fournit le Ministère de la Transition écologique et solidaire, la restauration hors-domicile et propose ses cuvées à la vente sur son site internet. Oé affiche une note de 4,8/5 en termes de service client sur le site de consommateurs Trustpilot®. **Pour en savoir plus : oeforgood.com**

Contacts presse

Marie ANTOINETTE
RELATIONS PUBLIQUES

Marion Revault & Inès Ekoule Ebongue
01 55 04 86 40
oeforgood@marie-antoinette.fr