

Les Paniers de Beauchamp vous invitent au

SALON du VIN BIO

**samedi
28 Mai
2016**

une douzaine
de
vignerons

vente

ateliers
dégustation



film :
«La clé des
terroirs»

buffet
bio

brèves de
terroir

de
10h30
à
19h00

exposition
la vigne
et le vin

entrée : 3 €
verre à
dégustation
offert

salle
Anatole France
18 avenue Anatole France

BEAUCHAMP (95)



les vignerons et le limonadier

Bernard Bouyssou - Domaine de Lafage - **Côteaux du Quercy**

Laure et Thierry Gardebois - Châteaux Grand Plantier et de la Meystérie de Monconseil -

Côtes de Blaye et Côtes de Bourg

Anne-Lise Goujon et Pierre Chatenet - Château Moulin de Lagnet - **St-Emilion**

Sandra et Philip Kelton - Château Tour blanc - **Landes Armagnac**

Gil Carborderie - Domaine les Cabor- **Anjou**

Anna et André Durmann - Domaine Durmann - **Alsace**

Didier Hauret - Domaine Hauret Baleine - **Anjou**

Pierre Hervé - Domaine de Bel Air - **Auxerrois**

Guy Prédal - Domaine de Marcevol - **Côtes du Roussillon**

Irène Prioton - Le clos du Marbrier - **Minervois**

Michèle Roux - Domaine de Sigoulès - **Bergerac**

Claudine Vinas - Domaine des Costes Rouges - **Marcillac**

Sébastien Bellétoile - Solibulles la Meuh Cola - **Limonades**

exposition de la vigne au vin

Passer de l'histoire de la vigne et du vin, à sa production et ses aléas, à sa valorisation et tenter de comprendre les enjeux et l'avenir du vin ... notamment du bio.

film à 16h30

« La Clef des Terroirs »

Documentaire de Guillaume Bodin (82 min). Le travail quotidien de vignerons passionnants en agriculture biodynamique.

stands

Les Paniers de Beauchamp présentant les produits :

- du **GIE Collectif Percheron** : produits laitiers, viandes, épicerie, boissons.
- du **GIE Bio Divers cités** : légumes (paniers ou vrac) et divers produits de Basse-Normandie

La **coopérative Andines** avec des produits issus de l'économie équitable.

la restauration

Réalisée avec les produits des GIE et de la coopérative Andines.

Nous vous proposerons des tartines de charcuterie ou de fromage, des salades, des gâteaux faits maison ainsi que du café, du thé, des jus de fruits, de la limonade ou de l'eau.

www.lespaniersdebeauchamp.fr

brèves de terroir

- les sulfites ça vient d'où ? ça sert à quoi ? peut-on s'en passer ?
- vin bio, en biodynamie, naturel, quelles différences ?
- vigne et élevage ;
- la valorisation des co-produits de la vigne bio (limonade, cosmétiques...);
- témoignage de conversion (de l'agriculture conventionnelle vers le bio).

ateliers dégustation

- à partir de vins de cépage, construire son vin d'assemblage ;
- vin issu de vignes ras du sol.