

Gamm vert

L'autoproduction est l'avenir



DU 28 AOÛT AU 29 SEPTEMBRE 2024

FOIRE AUX VINS

RETROUVEZ LE MEILLEUR
DE NOS TERROIRS

2€
99

LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Bordeaux
Château Moulin de Dugot 2022**

L'AOP Bordeaux Château Moulin de Dugot est un vin fruité et gourmand, bien équilibré qui accompagnera facilement la cuisine du quotidien.
Soit le l : 3,99 €.

A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 2 ANS



6€
99

LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Médoc Cru Bourgeois
Château Tour Castillon 2019**

L'AOP Médoc Cru Bourgeois, Château Tour Castillon, est un vin très agréable, aromatique, fruité, dense, très bien équilibré. Il sera le compagnon idéal des viandes grillées ou rôties et de vos repas festifs. Un très beau vin proposé à prix très doux.
Soit le l : 9,32 €.

VIN PRÊT
À ÊTRE DÉGUSTÉ



COUP DE
CŒUR



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES VINS DE PAYS DE L'ATLANTIQUE

À PARTIR DE

14€₄₉

LE BIB DE 5 L

IGP Atlantique,

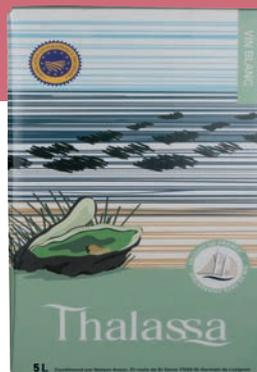
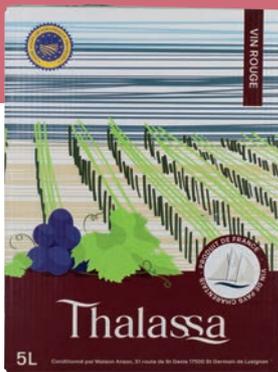
Thalassa Bib blanc, rosé, rouge

Bag in box de 5 litres.

Soit le L à partir de : 2,90 €.

Bib blanc les 5 litres 16,99 € soit le L : 3,40 €.

Existe également en bag in box rosé et rouge de 10 litres au prix de 26,99 €.



LES VINS DE LA LOIRE



4€₂₉

LA BOUTEILLE DE 75 CL

AOP Muscadet sur Lie, Sèvres et Maine

Les Anges 2023

Vin à déguster sur des poissons grillés et plateaux de fruits de mer, il fera aussi votre bonheur en apéritif.

Soit le L : 5,72 €.

VIN PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ



5€₉₉



LA BOUTEILLE DE 75 CL

AOP Bourgueil

Domaine de la Villatte 2022

A déguster en accompagnement de charcuteries, rillons, jambon et aux côtés de viandes rouges et blanches.

Soit le L : 7,99 €.

A DÉGUSTER DÈS MAINTENANT ET DANS LES 3 ANS



5€₉₉



LA BOUTEILLE DE 75 CL

AOP Cabernet d'Anjou

Le Petit Champ Blanc, rosé 2023

Un vin convivial à déguster en apéritif ainsi qu'avec un poulet tandoori, une salade printannière ou une tarte aux fruits rouges.

Soit le L : 7,99 €.

VIN PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ



6€₉₉



LA BOUTEILLE DE 75 CL

AOP St-Nicolas de Bourgueil

Domaine de la Villatte 2023

Vin à accorder avec un plat de bœuf braisé, un lapin à la moutarde ou d'un plateau de fromages.

Soit le L : 9,32 €.

A DÉGUSTER DÈS MAINTENANT ET DANS LES 3 ANS



VOS REPÈRES:



Temps de garde



Cocktail



Apéritif



Charcuterie



Viandes blanches



Viandes rouges



Gibiers



Foie gras



Poissons



Crustacés



Fromages



Gâteaux



Tartes



Chocolat

2 Gamm vert

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES VINS DE LOIRE



6€
49



LA BOUTEILLE DE 75 CL

AOP Chinon
Cuvée l'Angélique
Domaine des 4 Vents 2023
Vin de plaisir, aux tannins légers, il sera parfait servi avec de la charcuterie, des poissons, un barbecue ou encore des viandes blanches. Soit le L : 8,65 €.

A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 3 OU 4 ANS



6€
99



LA BOUTEILLE DE 75 CL

AOP Saumur
Saumur Rouge Les Grelons 2022
Vin souple et bien équilibré qui s'accordera facilement avec les viandes rouges, blanches et les volailles. Soit le L : 9,32 €.

A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 2 ANS



LA BOURGOGNE



9€
99

LA BOUTEILLE DE 75 CL

AOP Bourgogne Passetoutgrain
Bouchard Aîné et fils 2022
A déguster avec les charcuteries, les plats de campagne, les fromages simples. Soit le L : 13,32 €.

VIN PRÊT
À ÊTRE DÉGUSTÉ



12€
99

LA BOUTEILLE DE 75 CL

AOP Chablis
Gloire de Chablis 2023
Le Chablis, Gloire de Chablis de Moreau et Fils accompagnera aussi bien les poissons à chair grasse que les volailles, il se mariera très bien également avec la cuisine exotique et un fromage de chèvre. Soit le L : 17,32 €.

A DÉGUSTER DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 3 ANS



Nouveauté!
à découvrir

6€
49

LA BOUTEILLE DE 75 CL

AOP Gamay de Touraine
Domaine de la Renne 2023
L'AOC Gamay de Touraine du Domaine de la Renne est un vin au nez et à la bouche fruitée et ronde. Il s'accordera parfaitement avec un tartare de bœuf, une salade de gésier, une assiette de charcuterie. Soit le L : 8,65 €.

VIN PRÊT
À ÊTRE DÉGUSTÉ



Nouveauté!
à découvrir

6€
99



LA BOUTEILLE DE 75 CL

IGP Val de Loire,
Domaine de la Renne 2023
On aime le Pinot noir, Domaine de la Renne, ses notes fruits rouges, sa bouche fraîche et bien fruitée. Il s'accordera parfaitement avec un lapin aux champignons, un coq au vin ou encore des œufs en meurette. Soit le L : 9,32 €.

VIN PRÊT
À ÊTRE DÉGUSTÉ



VINS BLANCS TOUR DES TERROIRS



**5€
99**

**LA BOUTEILLE
DE 75 CL**

**AOP Touraine
Sauvignon
Domaine de la Renne 2023**
Pour accompagner
les hors-d'œuvre,
les asperges, les poissons,
huîtres et crustacés,
les fromages,
plus particulièrement
ceux de chèvre.
Soit le L : 7,99 €.

**VIN PRÊT
À ÊTRE DÉGUSTÉ**



**6€
49**

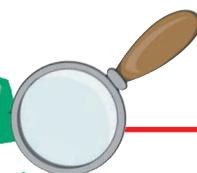
**LA BOUTEILLE
DE 75 CL**

**IGP Val de Loire
Chardonnay
Domaine de la Renne 2023**
A déguster
sur une cassolette
d'escargots,
une terrine de poisson,
un filet de truite,
des fruits de mer,
des huîtres.
Soit le L : 8,65 €.

**VIN PRÊT
À ÊTRE DÉGUSTÉ**



Nouveauté!
à découvrir



**7€
99**

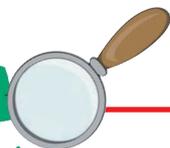
**LA BOUTEILLE
DE 75 CL**

**AOP Bourgogne Chardonnay
La Chablisienne 2022**
On aime ce vin parfait
pour apprécier
des fruits de mer,
des poissons préparés,
des entrées.
A déguster
légèrement frais.
Soit le L : 10,65 €.

**A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 2 ANS**



Nouveauté!
à découvrir



**9€
99**

**LA BOUTEILLE
DE 75 CL**

**AOP Côteaux du Layon
Clos des Bates 2022**
On aime le Coteaux du Layon Clos des Bates,
un vin au nez de fruits confits et d'abricots
avec une bouche moelleuse et fraîche.
Il s'accordera parfaitement avec les foies gras,
les boudins blancs aux pommes,
la cuisine sucrée-salée mais aussi l'Epoisse,
le Munster, le Roquefort et les tartes tatin.
Soit le L : 13,32 €.

**A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 4 À 5 ANS**



**10€
99**

**LA BOUTEILLE
DE 75 CL**

**AOP Macon Village
Sangouard Aîné
Esprit de Famille 2022**
Le Macon Village
Esprit de Famille
aux arômes à la fois
floraux et fruités,
se dégustera dès l'apéritif,
il accompagnera également
les hors d'œuvre,
la charcuterie,
des viandes blanches
et les poissons grillés
au barbecue.
Soit le L : 14,65 €.

**A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 2 ANS
POUR PROFITER
DE SA FRAÎCHEUR**



**10 %
DE REMISE
AVEC MA CARTE DE FIDÉLITÉ**



VINS BLANCS TOUR DES TERROIRS



On aime les Côtes de Gascogne parfumés et fruités L'orée de la Chênaie.
L'Ugni blanc/Colombard accompagnera un ceviche de dorade,
du saumon fumé ou des huîtres.
Le Gros Manseng s'appréciera aussi bien à l'apéritif,
qu'avec du foie gras,
des tartines de Roquefort, ou avec une tarte fine.



**4€
49**

**LA BOUTEILLE
DE 75 CL**

IGP Côtes de Gascogne
Ugni blanc /Colombard, L'orée de la Chênaie 2023
Soit le L : 5,99 €.



**4€
99**

**LA BOUTEILLE
DE 75 CL**

IGP Côtes de Gascogne
Gros Manseng, L'Orée de la Chênaie 2023
Soit le L : 6,65 €.



**5€
99**

**LA BOUTEILLE
DE 75 CL**

IGP Côtes de Gascogne
Trésor 2022
Pour accompagner
l'apéritif, les foies gras
et les fromages
à pâte persillée.
Soit le L : 7,99 €.



**6€
99**

**LA BOUTEILLE
DE 75 CL**

AOP Clairette de die
Fontaine de Mil Hommes
A déguster à l'apéritif
ou avec une tarte
aux pommes,
une crème brûlée
Soit le L : 9,32 €.



**10€
99**

**LA BOUTEILLE
DE 75 CL**

AOP Monbazillac
Château Haut Lamouthe 2021
Vin idéal pour un apéritif
mais également
pour accompagner un foie gras
et les fromages à pâte persillée
Soit le L : 14,65 €.



BORDEAUX ET SUD-OUEST :

UNE SÉLECTION DE VINS FACILES À BOIRE ET À PETITS PRIX



**3€
49**



LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Bordeaux
Château Grand Rousseau 2022**
Vin idéal avec les viandes rouges
et rôties, les gratins, le fromage.
Soit le L : 4,65 €.

A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 2 ANS



NOUVEAUTÉ !!!

**3€
99**



LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Bordeaux
Château le Petit Chaban 2022**
Vin idéal avec les viandes
rouges et rôties,
les gratins, le fromage.
Soit le L : 5,32 €.

A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 2 ANS



LA BONNE AFFAIRE

**4+2
OFFERTES***

25,96 € le lot de 6

soit
**4€
33**

l'unité

Au lieu de 6,49 € vendu seul

LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Côtes de Bourg
Château Fleur de Plaisance 2022**
Pour accompagner
les viandes rouges et blanches
grillées ou en sauce, les gibiers,
les poissons grillés,
les fromages et les entremets.
Soit le l : 8,65 €.
Soit le l pour 6 : 5,77 €.

A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 3 ANS



NOUVEAUTÉ !!!

**4€
99**



LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Bordeaux Supérieur
Château Minvielle 2020**
Idéal en accompagnement
de viandes rôties, plats en sauce
et plateau de fromages.
Soit le L : 6,65 €.

VIN PRÊT
À ÊTRE DÉGUSTÉ



LA BONNE AFFAIRE

**5+1
OFFERTE***

34,95 € le lot de 6

soit
**5€
83**

l'unité

Au lieu de 6,99 € vendu seul

LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Bordeaux Supérieur
Château Haut Nivelle Prestige 2022**
Accompagne les viandes rouges
et blanches et les fromages.
Soit le l : 9,32 €.
Soit le l pour 6 : 7,72 €.

A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 3 ANS



**5€
49**



LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Bergerac Rouge
Château Haut Lamouthe rouge 2021**
Pour accompagner
les viandes rouges et les fromages.
Soit le L : 7,32 €.

A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 3 ANS



**5€
99**

LA BOUTEILLE
DE 75 CL

**AOP Pécharmant
Étiquette noire 2019**
A marier
avec les viandes rôties
et les gibiers.
Soit le L : 7,99 €.

VIN PRÊT
À ÊTRE DÉGUSTÉ



**6€
99**



LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Cahors
Château Eugénie Tradition 2021**
Se mariera parfaitement
avec la cuisine traditionnelle
du Sud-Ouest.
Soit le L : 9,32 €.

VIN PRÊT
À ÊTRE DÉGUSTÉ



NOUVEAUTÉ!
à découvrir

**4€
49**

LA BOUTEILLE DE 75 CL

**IGP Côtes de Gascogne, rouge 2022
L'Orée de la Chênaie, rouge**
Un vin fruité, rond et gourmand,
il accompagnera parfaitement
les plats à base de canard, un butternut rôti
ou encore un clafoutis aux cerises.
Soit le L : 5,99 €.

A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 2 ANS



BORDEAUX RIVE GAUCHE ou RIVE DROITE, DES VINS D'EXCEPTION



**7€
49**

LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Montagne Saint-Émilion
Château Bychaud 2020**
Vin rond et bien équilibré
qui se dégustera facilement
avec une viande rouge,
une grillade et les fromages.
Soit le L : 9,99 €.

**A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 3 OU 4 ANS**



**7€
99**

LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Canon Fronsac
Domaine de Margalès 2022**
Pour accompagner un rôti
de bœuf ou de porc,
les fromages à pâte molle.
Il est conseillé de carafier
le vin avant la dégustation.
Soit le L : 10,65 €.

**A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 4 ANS**



**8€
49**



LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Lussac Saint-Émilion
Haut La Roulotte 2020**
A déguster avec des apéritifs
dinatoires, les viandes blanches,
les viandes rouges, les volailles,
les fromages.
Soit le L : 11,32 €.

**A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 2 ANS**

LA BONNE AFFAIRE

**5+1
OFFERTE***

59,95 € le lot de 6

soit

**9€
99** l'unité

Au lieu de 11,99 € vendu seul

LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Lalande de Pomerol
La Grapière 2022**

A déguster avec toutes les viandes rouges,
les gibiers à poils et les fromages.
Soit le L : 15,99 €. Soit le L pour 6 : 13,32 €.

**A DÉGUSTER DÈS MAINTENANT
ET APRÈS AÉRATION ET DANS LES 5 ANS**



**12€
99**

LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Saint-Émilion Grand Cru
La Chapelle des Ducs 2022**
Vin aromatique, épicé et rond,
qui accompagnera aussi bien
une entrecôte à la bordelaise
qu'un plat exotique.
Soit le L : 17,32 €.

**A DÉGUSTER
APRÈS AÉRATION
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 5 ANS**



**17€
99**

LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Pomerol
La Croix de Cantereau 2021**
Vin à marier
avec une belle pièce
de viande rouge
ou de viande blanche,
un gibier ou des fromages affinés.
Soit le L : 23,99 €.

**A DÉGUSTER DÈS MAINTENANT
ET APRÈS UNE LONGUE AÉRATION
ET DANS LES 5 ANS**

LA BONNE AFFAIRE

**5+1
OFFERTE***

39,95 € le lot de 6

soit

**6€
65**

l'unité

Au lieu de 7,99 €
vendu seul

**LA BOUTEILLE
DE 75 CL**

**AOP Lustrac Médoc
Les Fleurs de Bibian 2019**

A servir sur rôti de bœuf
ou un magret de canard,
un fromage de caractère.
Soit le L : 10,65 €.
Soit le L pour 6 : 8,88 €.

**VIN PRÊT
À ÊTRE DÉGUSTÉ**



Nouveauté!
à découvrir

**9€
99**

**AOP Moulis en Médoc
Croix de Lagorce 2022**
L' AOP Moulis en Médoc
Croix de Lagorce,
est un vin bien équilibré,
fruité et épicé.
Il accompagnera
parfaitement le canard
ou le bœuf, les gibiers cuits
au four ou en salmis
mais aussi les fromages
de caractère.
Soit le L : 13,32 €.

**A DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET APRÈS AÉRATION
D'1 À 2 HEURES
ET DANS LES 5 ANS**



AOC HAUT MÉDOC

**9€
49**



**COUP DE
CŒUR**

LA BOUTEILLE DE 75 CL

Château Julien 2019

C'est un coup de cœur pour le Haut Médoc
Château Julien 2019.
On aime ce vin parfumé, fruité et épicé,
bien équilibré qui accompagnera idéalement
les viandes rouges grillées ou rôties, le canard,
le gibier ainsi les fromages de caractère.
Soit le L : 12,65 €.

**VIN PRÊT
À ÊTRE DÉGUSTÉ**



LES VINS

DE LA VALLÉE DU RHÔNE ET DU LANGUEDOC



4€₉₉



LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Côtes de Rhône
Magie d'une Terre 2022**
A déguster dès l'apéritif
ou pour accompagner
une viande blanche
ou une pièce de viande grillée.
Soit le L : 6,65 €.



5€₉₉



LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Côtes de Rhône
Cuvée Fabre, Bio 2022**
A déguster dès l'apéritif
ou pour accompagner
une viande blanche
ou une pièce de viande grillée.
Soit le L : 7,99 €.



6€₉₉



LA BOUTEILLE DE 75 CL

**AOP Côtes du Rhône
Domaine des Boumianes 2022**
Un vin qui accompagnera
idéalement une viande en sauce,
un gibier ou bien du fromage.
Soit le L : 9,32 €.



LA BONNE AFFAIRE

**5+1
OFFERTE***

24,95 € le lot de 6

soit

4€₁₆



l'unité

Au lieu de 4,99 € vendu seul

LA BOUTEILLE
DE 75 CL

**IGP Vacluse,
Principauté d'Orange
Balade de Coline 2022**
A déguster dès l'apéritif
ou pour accompagner
une viande blanche
ou une pièce de viande grillée.
Soit le l : 6,65 €.
Soit le l pour 6 : 5,55 €.



Nouveauté!
à découvrir

5€₄₉

LA BOUTEILLE
DE 75 CL

**IGP Pays d'Oc
Cépage Marselan, La Belle Vie**
On aime ce vin aromatique,
fruité et épicé, bien équilibré.
Compagnon idéal de la cuisine
méditerranéenne,
il s'accordera également
avec des viandes grillées
et des gibiers.
Soit le L : 7,32 €.



Nouveauté!
à découvrir

9€₉₉

LA BOUTEILLE
DE 75 CL

**AOP Beauges de Venise
Les Triassiennes 2023**
On aime ce vin fruité et épicé
qui sera le compagnon idéal
des viandes rouges en sauce,
d'une belle pièce de veau aux cèpes
ou encore d'un fondant au chocolat.
Soit le L : 13,32 €.



(*) Offre valable sur des produits identiques de contenance et prix égaux, en un seul passage en caisse.

Les Gamm Vert participants : 16. Charente : BARBEZIEUX, BOUEX, CHABANAIS, CHALAIS, CHASSENEUIL-SUR-BONNIEURE, CHÂTEAUNEUF/CHARENTE, COGNAC-CHÂTEAUBERNARD, CONFOLENS, GOND-PONTOUVRE, JARNAC, LA ROCHEFOUCAULD, MANSLE, MONTBRON, MONTMOREAU ST-CYBARD, ROUILLAC, VILLEBOIS-LAVALLETTE - 17. Charente-Maritime : COZES, FERRIÈRES, LA TREMLADE, NIEUL-SUR-MER, SAINTES, SAINT-AGNANT, SAINT-AIGULIN, SAINT-GENIS-DE-SAINTONGE, SAINT-JEAN-D'ANGÉLY, SAINT-PIERRE-D'OLÉRON, SAINT-SAVINIEN, SAUJON, SURGÈRES, TONNAY-CHARENTE - 19. Corrèze : MALEMORT/CORRÈZE, TULLE - 23. Creuse : AUBUSSON, BOURGANEUF, BOUSSAC, GUÉRET - 24. Dordogne : AGONAC, PIÉGUT, RIBÉRAC, THIVIERS - 33. Gironde : LA TEST DE BUCH - 40. Landes : BISCARROSSE - 79. Deux-Sèvres - MELLE/SAINT-LÉGER DE LA MARTINIÈRE, NIORT, PARTHENAY - 87. Haute-Vienne : BOISSEUIL LE VIGEN, CHALUS, LIMOGES, SAINT-JUNIEN, SAINT-YRIEX-LA-PERCHE

Dans la limite des stocks disponibles



Imp. ROBERT - PONS - Siret 392 013 603 00015 - Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

