

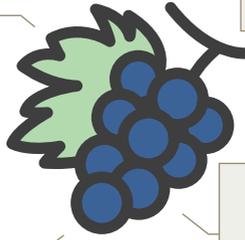


LA VIÑA

PARTES VERDES
Ramas, hojas, zarcillos
Fotosíntesis, mantenimiento
y crecimiento de la vid

VENDIMIAS
100% manuales, durante 2 a 3 semanas

4 REGIONES
Vallée de la Marne, Montagne de Reims,
Côte des Blancs, Côte des Bar

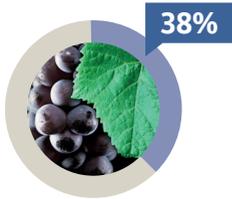


RAÍCES
Extraen agua y minerales
Anclaje de la vid, fuente de
fuerza y longevidad

ESPECIES
Vitis vinifera
Portainjertos americano

7 CEPAS AUTORIZADAS
Chardonnay, Pinot blanc,
Petit Meslier, Arbane, Pinot gris
Pinot noir y **Meunier**.

PINOT NOIR



MONTAGNE DE REIMS
CÔTE DES BAR

Brote*: 2o	Maduración*: 1a
Hoja pentagonal y seno peciolar en "cresta de gallo"	

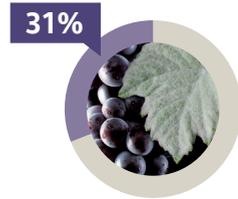
CHARDONNAY



CÔTE DES BLANCS - CÔTE DE SÉZANNE
COTEAUX VITRYATS - MONTGUEUX

Brote*: 1o	Maduración*: 3a
Hoja entera y seno peciolar en forma de U	

MEUNIER



VALLÉE DE LA MARNE

Brote*: 3o	Maduración*: 2a
Hojas jóvenes aterciopeladas	

* datos medios sobre la AOC Champagne

4 PODAS AUTORIZADAS

OBJETIVO: EQUILIBRIO ENTRE VIGOR Y FERTILIDAD DE LA VID. DIPLOMA DE PODA EXIGIDO.

CORDON DE ROYAT



Equilibrio de hojas / frutos optimizado
Extendida en Pinot Noir

CHABLIS



Buena repartición de la vegetación
Particularmente adaptada a la Chardonnay

GUYOT



Poda simple y racional
Para todas las cepas

VALLÉE DE LA MARNE



Producción de frutos favorecida
Autorizada solamente para la Meunier



SOLO CONOZCO LA SERIEDAD AQUÍ ABAJO EN EL CULTIVO DE LA VIÑA.

” VOLTAIRE

Más información : champagne.education