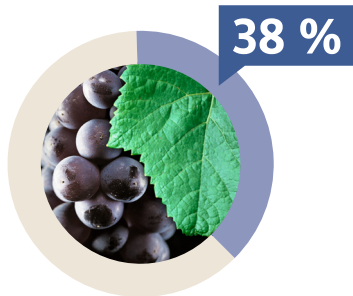


PINOT NOIR



**MONTAGNE DE REIMS
CÔTE DES BAR**

Débourrement* : 2 ^{ème}	Maturation* : 1 ^{er}
Feuille pentagonale et sinus pétiolaire en "crête de coq"	

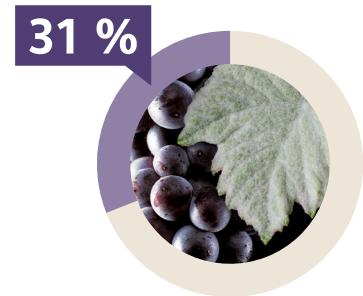
CHARDONNAY



**CÔTE DES BLANCS • CÔTE DE SÉZANNE
COTEAUX VITRYATS • MONTGUEUX**

Débourrement* : 1 ^{er}	Maturation* : 3 ^{ème}
Feuille entière et sinus pétiolaire en U dégarni	

MEUNIER



VALLÉE DE LA MARNE

Débourrement* : 3 ^{ème}	Maturation* : 2 ^{ème}
Jeunes feuilles duveteuses	

* données moyennes sur l'AOC Champagne

4 TAILLES AUTORISÉES

OBJECTIF : ÉQUILIBRE ENTRE VIGUEUR ET FERTILITÉ DE LA VIGNE. DIPLÔME DE TAILLE EXIGÉ.

CORDON DE ROYAT



Équilibre feuilles / fruits optimisé
Répandue sur Pinot noir

CHABLIS



Bonne répartition de la végétation
Particulièrement adaptée au Chardonnay

GUYOT



Taille simple et rationnelle
Pour tous les cépages

VALLÉE DE MARNE



Production de fruits favorisée
Autorisée seulement pour le Meunier

“ JE NE CONNAIS DE SÉRIEUX ICI-BAS QUE LA CULTURE DE LA VIGNE. ” VOLTAIRE