



LA VIÑA

PARTES VERDES

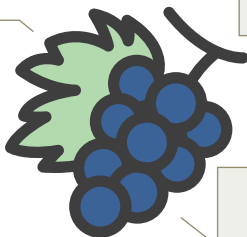
Ramas, hojas, zarcillos
Fotosíntesis, mantenimiento
y crecimiento de la vid

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

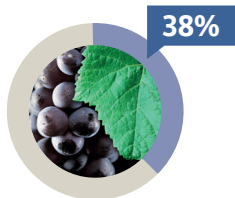
ESPECIES

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

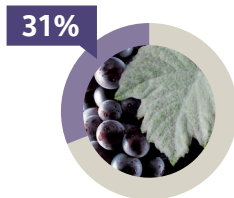


CÔTE DES BLANCS • CÔTE DE SÉZANNE COTEaux VITRYATS • MONTGUEUX

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