



LA VITE

PARTI VERDI

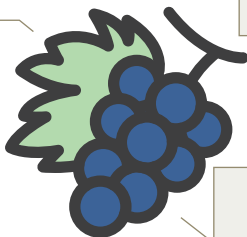
Ramoscelli, foglie, viticci
Fotosintesi, mantenimento e accrescimento della vite

RACCOLTA

100% manuale, da 2 a 3 settimane

4 REGIONI

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



RADICI

Attingono acqua e minerali
Ancoraggio della vite, fonte di forza e longevità

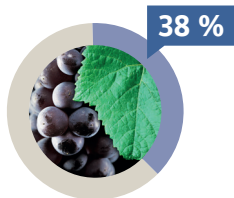
SPECIE

Vitis vinifera
Portainnesto americano

7 VITIGNI AUTORIZZATI

Chardonnay, Pinot blanc, Petit Meslier, Arbane, Pinot gris, **Pinot noir** e **Meunier**

PINOT NOIR



MONTAGNE DE REIMS CÔTE DES BAR

Germogliazione*: 2°	Maturazione*: 1°
Foglia pentagonale e seno peziolare a "cresta di gallo"	

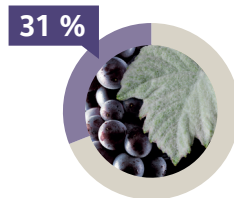
CHARDONNAY



CÔTE DES BLANCS • CÔTE DE SÉZANNE COTEaux VITRYATS • MONTGUEUX

Germogliazione*: 1°	Maturazione*: 3°
Foglia intera e seno peziolare pelato a U	

MEUNIER



VALLÉE DE LA MARNE

Germogliazione*: 3°	Maturazione*: 2°
Giovani foglie vellutate	

* dati medi per la AOC Champagne

4 POTATURE AUTORIZZATE

OBIETTIVO: EQUILIBRIO TRA VIGORE E FERTILITÀ DELLA VITE. È RICHIESTO IL DIPLOMA DI POTATURA.

CORDON DE ROYAT



Equilibrio foglie/
frutti ottimizzato

Molto diffusa su Pinot noir

CHABLIS



Buona ripartizione della
vegetazione

Particolarmente adatta
con Chardonnay

GUYOT



Potatura semplice
e razionale

Per tutti i vitigni

VALLÉE DE LA MARNE



Produzione di frutti favorita

Autorizzata solamente
per Meunier



CONOSCO LA SERIETÀ QUI SULLA TERRA SOLO NELLA COLTIVAZIONE DELLA VITE.



VOLTAIRE

Ulteriori informazioni : champagne.education