

Vignes Bio
Ouvertes

VINIFICATION BIOLOGIQUE : GESTION & RÉGLEMENTATION



JEUDI 13 JANVIER 2022 À 14H30

Avec Delphine RICHARD, Champagne Francis BOULARD & Fille,
Vigneronne à Faverolles et Coëmy

RDV au domaine : Champagne Francis Boulard & Fille, 13 rue de la Censé Flancourt,
51 170 FAVEROLLES-ET-COËMY

Programme de l'après-midi :

- Présentation du domaine
- Réglementation en vinification biologique
- Discussion autour des pratiques œnologiques du domaine
- Visite du chai et dégustation de vins clairs
- Temps d'échanges



Au vu du contexte sanitaire,
cette animation est limitée à **20 participants**, merci de bien
vouloir vous inscrire par mail auprès du contact ci-dessous



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LA PROTECTION DE LA RESSOURCE EN EAU

Ces moments d'échanges et de partage d'expériences, ouverts à tous les producteurs, sont l'occasion de découvrir d'autres pratiques et visions du métier. Ils permettent à chacun d'avancer sur les questions d'autonomie, d'agronomie, d'économie mais aussi d'environnement et santé.

De plus, face aux problématiques de qualité de l'eau, les pratiques de l'AB sont une solution efficace pour préserver les masses d'eau.

INSCRIPTION OBLIGATOIRE PAR MAIL :

Anaëlle COMESTAZ

06 40 79 06 60

anaelle.comestaz@biograndest.org

www.biograndest.org

• A l'initiative de :



• Bio en Grand Est •



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques

• En partenariat avec :



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
VIGNOBLE CHAMPENOIS



• Agrobio 51 •
Les Agriculteurs Bio de la Marne

• Avec le soutien de :

