Vignes Bio Ouvertes

LA VINIFICATION BIOLOGIQUE : GESTION & RÈGLEMENTATION

LUNDI 27 FÉVRIER 2023 à 14h00

Avec Laurent Vauversin, vigneron à OGER

RDV au domaine :

CHAMPAGNE LAURENT VAUVERSIN,
9 bis rue de Flavigny, 51190 OGER
(voir l'itinéraire sur Google Map)

Gratuit & ouvert à tous

Programme de l'après-midi :

- Présentation du domaine,
- Règlementation en Agriculture Biologique,
- Pratiques œnologiques du domaine,
- Visite du chai,
- Dégustation des vins clairs,
- Temps d'échanges.

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 :

Mathilde BOUSSEL
animation@champagnesbiologiques.com

- A l'initiative de :

Bio en Grand Est — ACB Association des Champagnes Biologiques

- En partenariat avec :

Agricultures & Territoires Chambres d'Agriculture Vignoble Champenois — Bio de la Marne Les Acteurs de la BIO

- Avec le soutien de :

Epernay Agglo Champagne — République Française — Agence Eau Seine Normandie — Agence de l'Eau Rhin-Meuse — Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation — La Région Grand Est