


Vignes Bio
Ouvertes

VINIFIER EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



JEUDI 24 MAI 2018 À 14H00

Chez Olivier HORIOT - 10340 Les Riceys - Côte des Bar

 **Rendez-vous à la cave :**
25, rue de Bise

Programme de l'après-midi :

- Techniques de vinification pratiquées chez Olivier HORIOT :
 - Vinification et élevage sous bois
 - Vinification en rouge
- Entretien des fûts
- Spécificités de la vinification en AB
- Temps d'échanges
- Visite de cave



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.

CONTACT ET INFORMATIONS

Bio en Grand Est
Félicia DOR



03 52 83 00 31

f.dor@biochampagneardenne.org

A l'initiative de :



• Bio en Grand Est •

En partenariat avec :



• GAB 10 •
Les Agriculteurs Bio de l'Aube



• ACB •
Association des Champagnes
Biologiques



Avec le soutien de :

