

LA VITICULTURE EN CHAMPAGNE

- **POINTS CLÉS**

- L'AOC Champagne
- Le terroir champenois et les cépages champenois
- Phénologie de la vigne
- Fertilisation et amendements
- Maladies et ravageurs de la vigne
- Viticulture raisonnée, viticulture biologique, biodynamie
- Travail de la vigne selon les saisons

- **PUBLIC**

- Viticulteurs, négociants, commerciaux, cavistes...

- **PRÉ-REQUIS**

- Aucune exigence spécifique

- **MÉTHODE PÉDAGOGIQUE**

- Théorie et applications pratiques. Remise d'un dossier complet sur le cours

- **DURÉE**

- 1 journée (7h)

- **VALIDATION** : Attestation de suivi

- **TARIF PAR PARTICIPANT**

- Session en inter-entreprises * : 149 € HT par participant, déjeuners et transport compris. Groupe limité à 4 personnes. Peut être pris en charge dans le cadre du DIF). Nous consulter pour connaître les prochaines sessions ou pour une formation en intra-entreprise.

*Sous réserve d'un nombre suffisant de participants (minimum 4 participants)

www.lessecretsduvin.net

Inscription et renseignements au 06 50 38 93 69 ou lessecretsduvin@wanadoo.fr

Organisme de formation enregistré sous le n°21510127451 auprès du préfet de région Champagne Ardenne

