

Vignes Bio  
Ouvertes

# VINIFICATION BIOLOGIQUE : GESTION & RÉGLEMENTATION



MERCREDI 10 NOVEMBRE 2021 À 14H30

Avec Amaury BEAUFORT,  
vigneron à Bar-sur-Seine



RDV au domaine : 6 Faubourg de Troyes, 10110 BAR-SUR-SEINE

## Programme de l'après-midi :

- Présentation du domaine
- Règlementation en vinification biologique
- Pratiques œnologiques de Amaury Beaufort
- Visite du chai
- 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 :



Les Agriculteurs Bio de l'Aube

• Avec le soutien de :

