



NOTRE
VIGNOBLE

une richesse nationale

à protéger

Dans la nature, la vigne est soumise à tout un cortège de maladies

L'oïdium



La pourriture grise



Le mildiou



Les conséquences de ces maladies sur des vignes non protégées

- Pertes de vendanges pouvant aller jusqu'à 100%
- Impacts sur la qualité des vins

→ **En matière d'arôme :**

- Réduction des arômes floraux, fruités et confiturés, de la typicité variétale
- Augmentation des arômes désagréables : moisi, animal, végétal

→ **En matière de goût :**

en bouche, les vins sont plus :
tanniques, astringents, amers, secs

→ **Pertes de couleur**

→ **Moindre potentiel de vieillissement**



**“ PARLONS
VRAI
PARLONS
VIGNE**



NOTRE
VIGNOBLE

une richesse nationale

“**Donnez moi de bons raisins
et je vous ferai de bons vins**”

Emile Peynaud, père de l'œnologie moderne, « Le goût du vin »

Pour obtenir ceci



...et éviter cela



la vigilance s'impose tout au long de la pousse de la vigne
jusqu'à la maturation du raisin

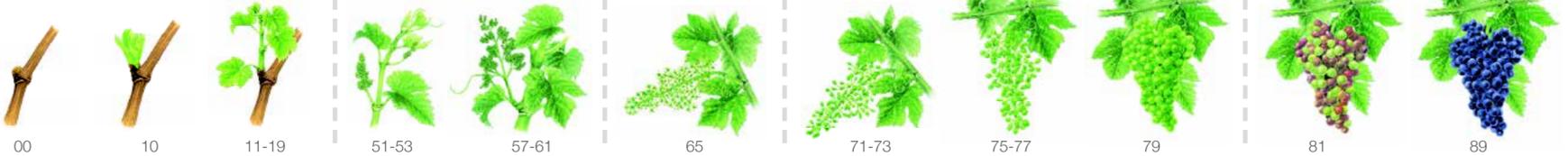
Développement des feuilles

Pré-floraison

Floraison

Développement des grappes

Maturation des baies



Vigilance mildiou

Vigilance oïdium

Vigilance pourriture



“**PARLONS
VRAI
PARLONS
VIGNE**”