

CRUS	GEOLOGIE	CARACTERISTIQUES	AROMES
Grande Champagne	Terres du crétacé supérieur (–-100 à 66 millions d'années), calcaire crayeux très drainant. Eaux-de -vie particulièrement vouées au vieillissement en fût de chêne.	Finesse & distinction Souplesse Longueur	Dominance florale Fleur de vigne Tilleul séché Sarment sec
Petite Champagne	Même type de sol que la Grande Champagne. Influence martime plus marquée.	Distinction Souplesse & légèreté	Floraux (fleur de vigne) Fruités
Borderies	Terrains décalcifiés en surface. Eaux-de-vie qui vieillissent plus vite que les Champagnes et qui sont très bouquetées.	Finesse & légèreté Longueur	Dominance florale Violette Iris
Fins bois	Au nord Terres de « Groies » du jurassique au sud formations du crétacé associées à des terres tertiaires. Eaux-de-vie qui vieillissent plus vite que les Champagnes et qui sont moins charpentées.	Intensité odorante importante. Rondeur & onctuosité	Dominance fruitée (raisin pressé) Lègère odeur florale (fleur de vigne)
Bons bois	Formations du jurassique et du crétacé Influence maritime à l'ouest plus continental à l'est Eaux-de-vies très diverses	Goût de terroir caractérisé	Fruités (raisin pressé)
Bois ordinaires	Vignoble du litoral et des îles. Influence maritime. Eaux-de-vie marquées	Goût de terroir caractérisé	Fruités