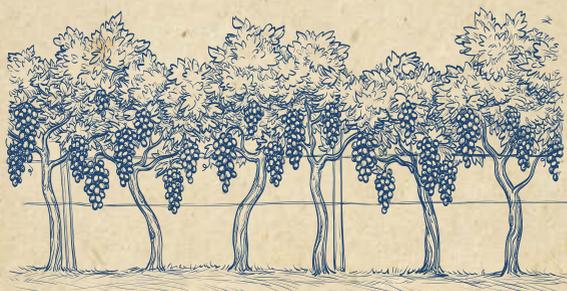


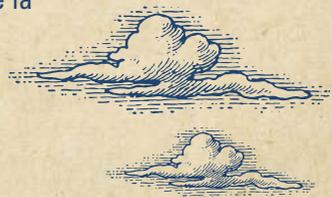
QUE RETENIR ?



› une appellation entièrement inscrite à l'intérieur d'un **PARC NATUREL RÉGIONAL**, réserve de biosphère et géoparc (labels reconnus par l'UNESCO)

› un *climat* particulier, un fort ensoleillement et un gradient thermique élevé l'été (températures de la nuit plus fraîches)

› un vignoble implanté **ENTRE 200 ET 500 M D'ALTITUDE**



› une *tradition millénaire* de la culture de la vigne, emmenée avec passion par des vignerons enthousiastes venus de tous les horizons



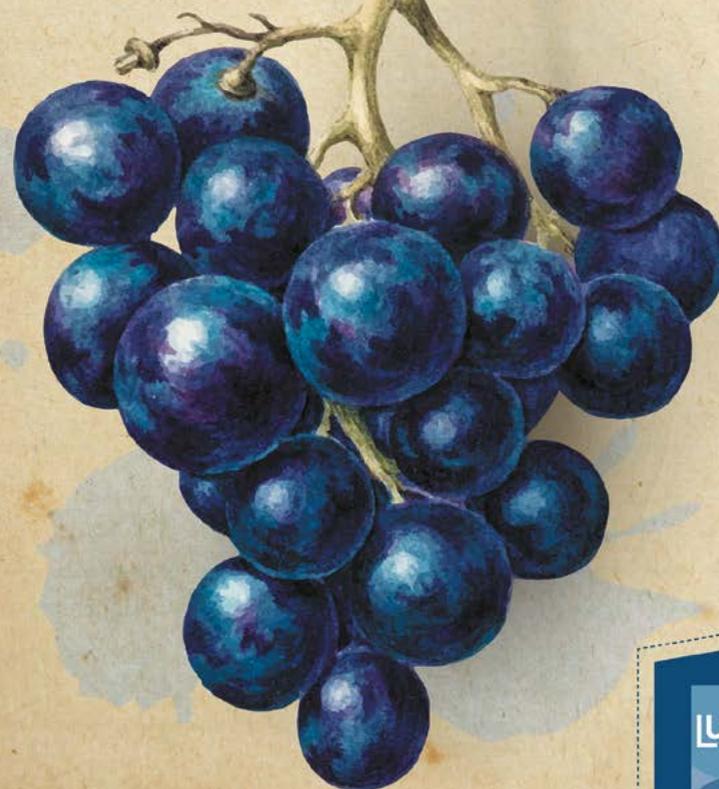
› une appellation de la Vallée du Rhône qui produit les **3 COULEURS** de manière significative

› des vins toujours **FRAIS ET DIGESTES** dans les 3 couleurs

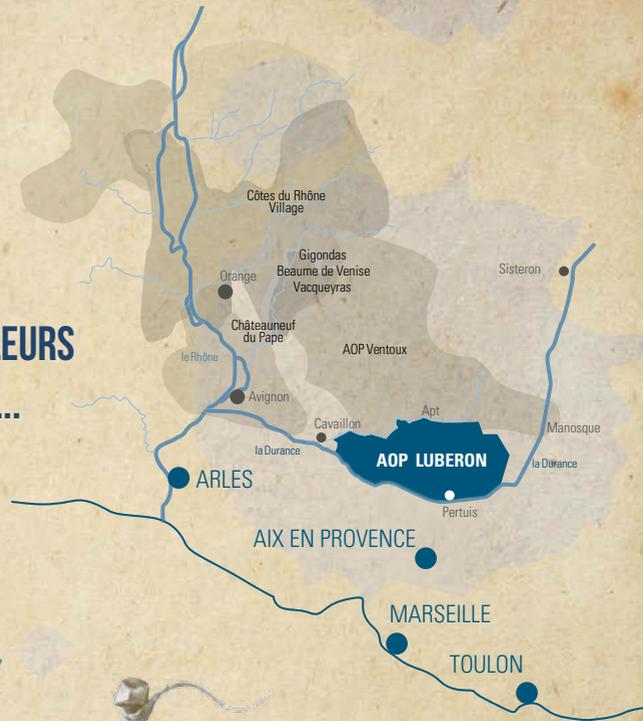
AOC Luberon - Bd du Rayol - 84160 LOURMARIN - 04 90 07 34 40
vins.luberon@wanadoo.fr - www.vins-luberon.fr -   LuberonVins

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES VINS du Luberon L'ESSENTIEL



QUELLES SONT
LES PRINCIPALES
CARACTÉRISTIQUES DE
L'AOC LUBERON ?
QUELS SONT LES MEILLEURS
ACCORDS METS VINS ?...



Blancs

GRENACHE BLANC
VERMENTINO

Clairette

BOURBOULENC

ROUSSANNE

Marsanne

VIIGNIER

UGNI BLANC

CÉPAGES

*Rouges
& rosés*

SYRAH

GRENACHE

Mourvèdre

CINSAULT

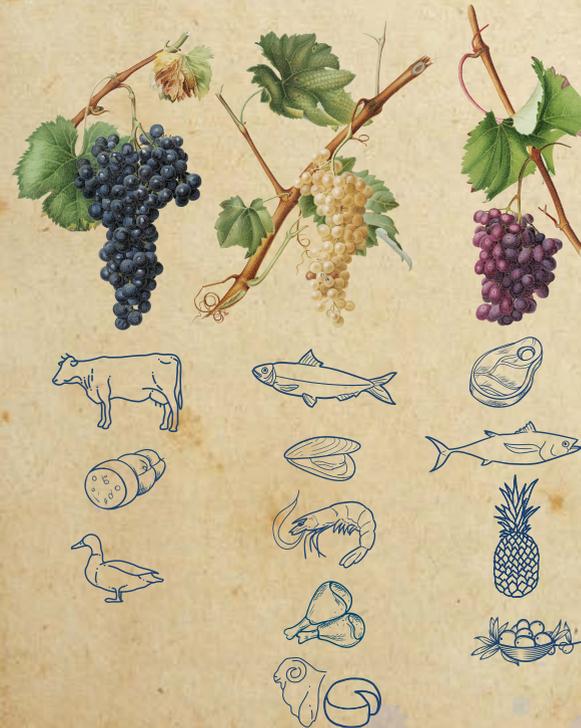
CARIGNAN



TERROIR

- Des vignes plantées sur des sols calcaires, safres, marnes & molasses avec des affleurements issus des plissements successifs du massif
- Un climat bénéfique à la culture de la vigne : ensoleillement important, des courants d'air frais venus des Alpes permettent à la température nocturne de diminuer l'été d'où des maturations lentes et douces pour les raisins
- Tout cela au coeur du parc naturel du Luberon

Les bonnes associations mets - vins



L'appellation en bref

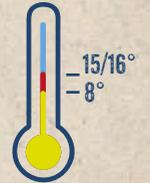


Surface
moyenne
3400 ha



Température
de service

PRODUCTION
MOYENNE :
160.000 HL
(ENVIRON 21
MILLIONS DE
BOUTEILLES)



DURÉE DE GARDE
MOYENNE*
5 ANS POUR LES
ROUGES, 3 ANS POUR
LES BLANCS, 2 ANS
POUR LES ROSÉS

*Bien entendu, ces durées sont par définition une moyenne et ne tiennent pas compte des spécificités de chaque vigneron...

