

## Le saviez-vous ?

### Quelle est la différence entre Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et Appellation d'Origine Protégée (AOP) ?

Aucune. L'AOC est la dénomination française, l'AOP est la dénomination européenne, l'une ou l'autre des mentions doit être spécifiée.

### Quelle température de service pour nos vins ?

Une dégustation réussie repose sur le respect de la température adéquate à chaque vin. Bien entendu, ces généralités sont à adapter en fonction de chaque vin en gardant à l'esprit qu'une température trop froide peut « tuer » les arômes et à l'inverse servir un vin trop chaud accentuera la sensation d'alcool.

Voici les grandes règles :

Vins blancs : 9-11° | Vins rosés : 8-10° | Vins rouges : 16-17°.

### Pourquoi est-il important de conserver les bouteilles couchées ?

Quand la bouteille est couchée, le bouchon reste en contact par le vin et ne sèche pas. Ainsi, les échanges gazeux avec l'extérieur sont maîtrisés et l'oxydation du vin évitée.

### Pourquoi les bouteilles de vin font 75 cl et non 1 l ?

Ce volume a été choisi suite aux échanges commerciaux avec la Grande Bretagne. Les anglais utilisaient comme mesure le gallon impérial soit environ 4.5 l. Les vins étant transportés en barriques de 225l, la contenance « parfaite » d'une bouteille a alors été fixée à 0.75 l, ainsi 1 barrique = 300 bouteilles = 50 gallons.

# AOC LUBERON

*Vignobles de la Vallée du Rhône*



## les vins Luberon

Boulevard du Rayol  
84160 Lourmarin  
Tél. 33 (0)4 90 07 34 40  
vins.luberon@wanadoo.fr  
www.vins-luberon.fr

les vins  
**Luberon**  
TERROIR NATURE

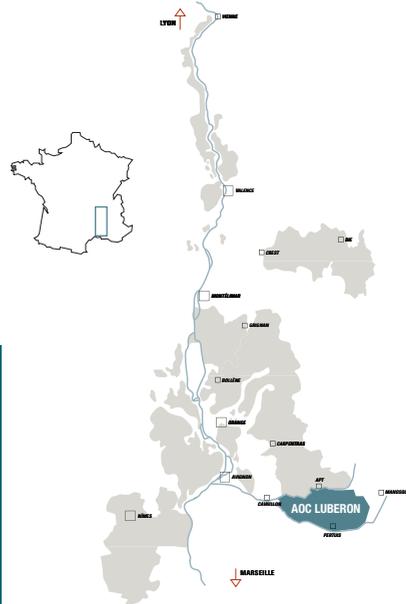


# L'AOC Luberon

L'Appellation d'Origine Contrôlée Luberon a le privilège d'être entièrement inscrite à l'intérieur du Parc Naturel Régional du Luberon, reconnu réserve de biosphère par l'Unesco. L'AOC Luberon partage l'objectif du Parc Naturel Régional du Luberon : préserver le territoire en favorisant son développement économique harmonieux.

Les vignes s'épanouissent sur les coteaux de la montagne du Luberon. Elles bénéficient de conditions exceptionnelles pour leur développement, avec un climat provençal matiné d'influence alpine. Grâce à ces nuits plus fraîches en été, les vins du Luberon sont dotés naturellement d'un bel équilibre. Les vignerons disposent d'une grande variété de cépages pour composer leurs vins. Syrah et grenache, cépages emblématiques de la Vallée du Rhône constituent la majorité des assemblages en rouge et rosé. Grenache blanc et vermentino sont largement utilisés dans l'assemblage des blancs.

Structurés et généreux, les vins rosés du Luberon en surprendront plus d'un par leur fraîcheur et leur nez de fruits rouges. Leur structure leur permet d'être des vins de repas, ils sont ainsi à leur aise pour accompagner les viandes blanches ou de la cuisine exotique. Équilibrés et élégants, les vins rouges sont des vins gourmands avec des arômes fruités et une finale épicée. À table, ils feront merveille sur des viandes rouges, des plats en sauce ou relevés. Frais et aromatiques, les vins blancs se caractérisent par leur vivacité en bouche et leur élégance, avec des notes florales dominantes. Ils se marient harmonieusement avec les poissons et sont les compagnons idéaux des fromages de chèvre de la région.



Carte de Vallée du Rhône

“Déguster un vin du Luberon, c'est aussi une manière de goûter notre belle montagne ! Nous serons heureux de vous recevoir dans nos caveaux pour partager notre passion pour notre métier et notre territoire.”

**Joël Bouscarle**

Président du Syndicat des Vignerons de l'AOC Luberon

# Les chiffres clés [Chiffres 2012]

52

caves particulières

10

caves coopératives

1

union de producteurs

150 000 hl → 20 millions de bouteilles

Récolte moyenne

3220 ha

Surface revendiquée



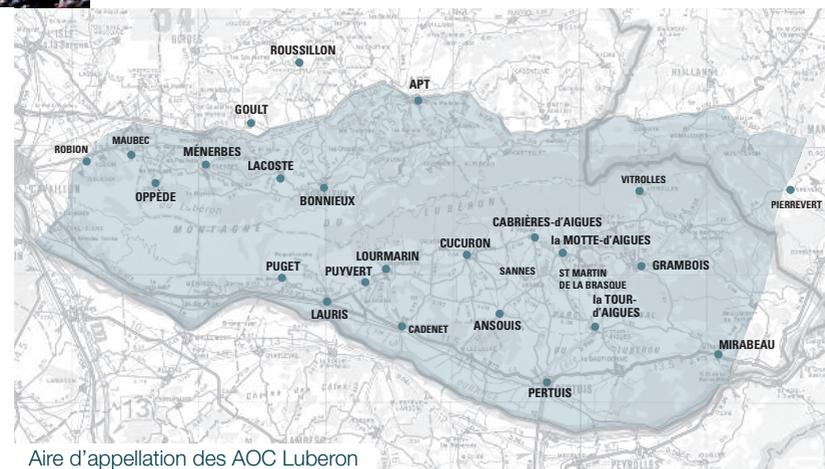
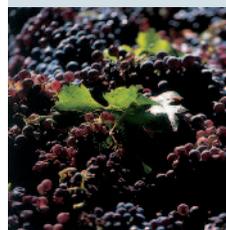
47% rosé



29% rouge



24% blanc



Aire d'appellation des AOC Luberon

