

UN APERÇU DE LA VITICULTURE LUXEM- BOURGEOISE

SUPERFICIE VITI-VINICOLE:

1295 ha

NOMBRE D'EXPLOITATIONS:

340

SURFACE CULTIVÉE TOTALE:

1246 ha (100%)

DONT CÉPAGES POUR VIN BLANC:

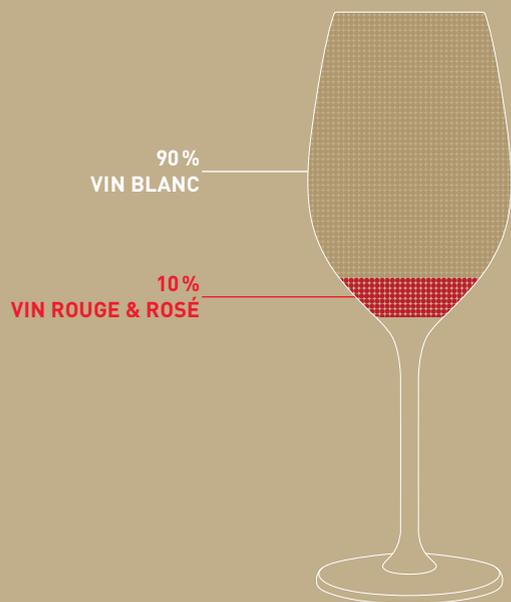
1124 ha (90%)

DONT CÉPAGES POUR VIN ROUGE / ROSÉ:

122 ha (10%)

PRODUCTION:

125 000 hl, dont 25% de Crémant de Luxembourg



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE – MOSELLE LUXEMBOURGEOISE

AOP – MOSELLE
LUXEMBOURGEOISE

B.P. 50
L-5501 Remich
Tél.: +352 23 612 1
E-mail: info@aop.lu

WWW.AOP.LU

mise en page: marcovillamedesign.lu | source photo: Carlo Rinnen



AOP MOSELLE
LUXEMBOURGEOISE
CONTRÔLÉE PAR L'ÉTAT



QUALITÉ ↑
QUANTITÉ / ha ↓
= AOP

LE LUXEMBOURG,
PETIT PAYS DES
GRANDS VINS...

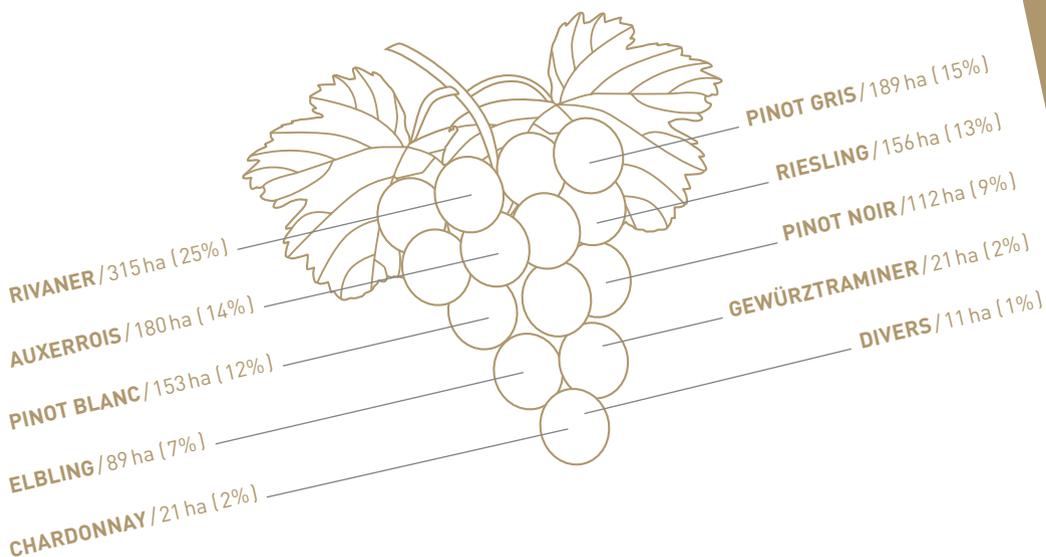
UNE QUALITÉ CERTIFIÉE PAR L'ÉTAT

Le certificat de l'État «Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise» garantit l'origine, la qualité et le contrôle des vins.



DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS

Le Luxembourg dispose d'une large gamme de cépages, qui permet de produire tout un assortiment de vins différents. Le consommateur apprécie cette offre en vins de caractère aux goûts si diversifiés



LES VINS DE L'«AOP MOSELLE – LUXEMBOURGEOISE»

On peut résumer la philosophie des vins de l'AOP – Moselle Luxembourgeoise en une phrase: «Plus l'unité géographique est petite, plus elle fait ressortir la notion de terroir».

VINS DE QUALITÉ TYPÉS

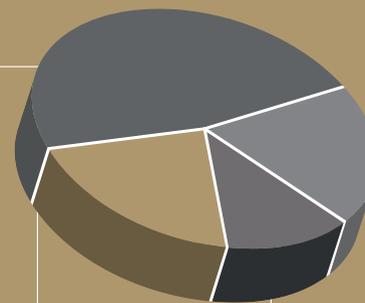
Les vins avec l'indication d'origine «Coteaux de» sont issus des vignobles réputés des cantons de Grevenmacher ou de Remich, et représentent donc deux types de sols différents: roches calcaires (canton de Grevenmacher), marnes keupériennes (canton de Remich). Des raisins récoltés à la main, des rendements bas et une vinification attentive font de cette origine un véritable événement gustatif.

VINS ÉQUILIBRÉS D'ENTRÉE DE GAMME

Les vins avec la mention d'origine «Côtes de» sont des vins harmonieux d'entrée de gamme très convaincants.

CRÉMANT DE LUXEMBOURG

Le «Crémant de Luxembourg» est un vin mousseux de très grande qualité. Grâce au choix du cépage, à l'assemblage de la cuvée et à la durée du repos sur lies, on obtient des produits uniques, qui font du Crémant du Luxembourg une expérience gustative particulière.



VINS DE TERROIR

Les soi-disant «Vins de terroir» sont issus des meilleurs vignobles de la Moselle Luxembourgeoise. Le vignoble, des rendements faibles, une sélection manuelle ainsi qu'une gestion proche de la nature ne sont que quelques-uns des critères qui déterminent l'excellente qualité de ces vins.

Le caractère primordial de l'«AOP – Moselle Luxembourgeoise» est l'attestation de qualité basée sur l'origine géographique du produit. Le but est de protéger le vin qui revêt une importance nationale significative, et de renforcer ainsi sa valeur ajoutée.