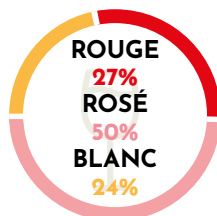




VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE



AOC LUBERON



L'implantation du vignoble à une altitude qui varie entre 200 et 450 mètres, permet d'avoir une grande amplitude thermique dans la journée qui confère aux vins toute leur fraîcheur.



INTER RHÔNE

Pour découvrir nos Appellations d'Origine Contrôlée
vins-rhone.com





LUBERON

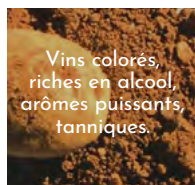
SOLS

SABLES



Vins légers,
frais, subtils,
fins, élégants,
peu tanniques.

ARGILEUX



Vins colorés,
riches en alcool,
arômes puissants,
tanniques.

CALCAIRES



Vins légers,
aromatiques,
souples, ronds,
gras, floraux,
fruités.

CÉPAGES PRINCIPAUX



Syrah
Grenache
Mourvèdre



Syrah
Grenache
Cinsault



Grenache blanc
Vermentino
Clairette
Roussanne
Bourboulenc
Marsanne

NEZ



Fruits rouges
Épices



Petits
fruits rouges



Notes florales
Agrumes
Fruits exotiques

BOUCHE



Équilibre
Élégance



Fraîcheur
Élégance



Vivacité
Élégance
Finesse

BRÈVE D'HISTOIRE

Le Luberon est riche d'une histoire qui remonte à l'Antiquité, période pendant laquelle la vigne fut implantée. Au cours du Moyen-Âge, les domaines viticoles du Luberon connaissent un essor important sous le règne des papes d'Avignon.

Après des épisodes plus ou moins fastes sous la Renaissance et pendant l'époque moderne, le développement du vignoble s'accroît à la fin du XIX^{ème} siècle, puis pendant la première moitié du XX^{ème} siècle. À partir des années 70, d'importants travaux de modernisation du vignoble ont été réalisés par les vignerons de l'appellation.

CLIMAT

MÉDITERRANÉEN



INFLUENCÉ
PAR LE MISTRAL

+ D'INFOS

www.vins-luberon.fr

OU RDV SUR LE CAHIER DES CHARGES INAO

SURFACE DE PRODUCTION 2022

3 130 HA



PRODUCTION TOTALE EN 2022

136 904 HL



PART DE L'EXPORT

34 %

PRINCIPAUX MARCHÉS À L'EXPORT EN 2022



ALL.
24%



CANADA
24%



BELGIQUE
13%