

LUXEMBOURG

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Climat : semi continental hivers froids mais tempérés

Villes principales : Luxembourg

Rivières et fleuves : Moselle, Sûre (Sauer)

Présentation du Pays

Superficie :
Population :
Monnaie :
Religion :
Langues parlées :

Caractéristiques industrielles

Chimie
Textile
Plastique



Production agricole

Céréales : orge, blé, avoine
 Pommes de terre,
 Vigne,
 Elevage
 Sylviculture

Tourisme Urbain

Tourisme vert

Châteaux, musée national d'histoire et d'art,
 Théâtres, Cathédrale
 Eglises à Luxembourg
 Différents parcs naturels,...

Tourisme sportif

Randonnées pédestres ou en vélos
 Sports d'hiver
 Sports aquatiques
 Escalades, Golf, ...



Vignoble en chiffres

Superficie :
Production :

Le vignoble



Cépages blancs :

Cépages rouges :

Spécialités culinaires

Bouneschlupp: soupe aux haricots verts

Judd mat Gaardebouden : Collet fumé aux fèves de marais

Stäerzelen: Quenelles de Sarrasin

Kniddelen: Quenelles de farine

Türteg: Galettes de pommes de terre et de choucroute

Fritür: La friture de poissons

Traïpen: Les boudins noirs

Kuddelfleck: Le gras double

Wëld: En période de chasse, on trouve divers plats de gibier

Kachkéis: fromage fondu, concaillote

Quetschentaart: tarte aux prunes

Autres boissons

: Moussel, Bofferding, Diekirch, ...
: Beckerich,

Rosport

: quetsche,
prunes, mirabelles, poires, kirsch,

Les vins

Les vins sont vendus sous l'appellation du cépage

La «Marque Nationale des Vins luxembourgeois» a été créée le 12 mars 1935. Apposée sur une étiquette rectangulaire au dos de la bouteille, la mention «Marque Nationale-Appellation contrôlée» certifie l'origine et la qualité du vin, sous le contrôle de l'Etat. Le vin doit être soumis à des examens analytiques au laboratoire de l'Institut Viti-Vinicole et recueillir au moins 12 points sur 20 lors de l'examen organoleptique, portant sur la couleur, la limpidité, l'odeur et la saveur, pratiqué par les membres de la commission de dégustation de la Marque Nationale des Vins Luxembourgeois. Avec 14 points, c'est un «Vin classé», avec 16 points un «Premier Cru», et avec 18 points un «Grand Premier Cru». Les mentions particulières «Vendanges Tardives», «Vin de Glace» et «Vin de Paille» correspondent à des critères complémentaires précis, réglementés depuis le 8 janvier 2001.

Seuls les vins obtenus à partir des cépages Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling ou Gewürztraminer et présentant un titre alcoolique de 105° Oechsle* (95 pour le Riesling) peuvent obtenir cette mention.

Ne peut être issu que des cépages Pinot Blanc, Pinot Gris ou Riesling dont les raisins ont été récoltés par une température extérieure naturelle inférieure ou égale à moins 7°C. Il présente un titre alcoolique de 120° Oechsle*.

Issu des cépages Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris ou Gewürztraminer, ce vin présente, après fermentation, un titre alcoolique volumique total minimal de 18%, à 130° Oechsle*. Sa vinification doit être pratiquée sur des vendanges naturellement desséchées, sur lit de paille ou par suspension, pendant au moins deux mois.