

## Cuvée Millésime Crémant LUGA 2025

### “Phase de maturation sur lies”

Ce jeudi 16 novembre 2023, en présence du bourgmestre de la Ville de Luxembourg et des représentants du ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, 6000 bouteilles de la Cuvée Millésime Crémant LUGA 2025 ont été stockées dans les casemates du Fort Royal, en face de la Kinnekswiss au parc municipal.

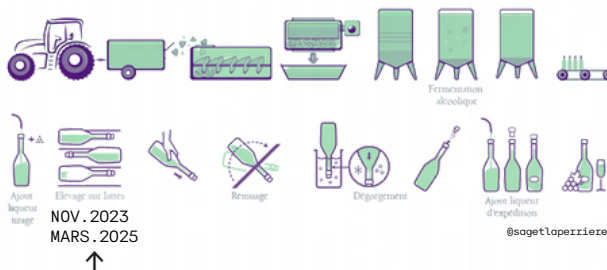
Fruit d'une collaboration entre l'association *Frënn vun der Festungsgeschicht Lëtzebuerg*, le Fonds de Solidarité Viticole et les trois groupements de viticulteurs de la Moselle (l'Organisation Professionnelle des Vignerons Indépendants, les Domaines Vinsmoselle, la Fédération Luxembourgeoise des Vins et Spiritueux) et soutenue par LEADER *Miselerland*, l'Institut viti-vinicole (IVV) et la LUGA asbl, la Cuvée Millésime LUGA 2025 sera stockée dans les casemates du Fort Royal dans des conditions bien particulières de température et de pression atmosphérique et ce jusqu'à l'ouverture officielle de l'exposition nationale de jardins urbains, d'installations paysagères, agricoles et de lieux de vie LUGA, à découvrir de mai à octobre 2025 au Luxembourg.

Cette cuvée spéciale a été élaborée et supervisée par le maître de chai – chef de cave – de l'Institut Viti-Vinicole (Remich) à partir de raisins des différents groupements et représente un acte fédérateur pour les professions du viticulteur et de l'œnologue.

### Visites guidées dans le cadre du programme préliminaire de LUGA « Semer en 2023, récolter en 2025 » :

Dès 2024, dans le cadre du programme préliminaire de la LUGA, l'association *Frënn vun der Festungsgeschicht Lëtzebuerg* proposera au public des visites guidées, mêlant la riche histoire du patrimoine « souterrain » et les secrets de fabrication d'un des produits phare de la Moselle, région viticole du Luxembourg : le crémant.

#### Processus de fabrication traditionnelle du crémant



#### LUGA 2025

La Cuvée Millésime Crémant LUGA sera disponible à la vente en édition limitée durant l'exposition LUGA.

En collaboration avec



Avec le soutien financier de :



Partenaire :

