



Il Était Une Fois, AOP Luberon, Blanc

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Il était une fois dans le Luberon, en plein cœur d'un Parc Naturel, aux richesses uniques, un homme visionnaire, Amédée Giniès, qui choisit d'unir le savoir-faire et les talents des vignerons du Luberon pour la reconnaissance de son terroir en tant qu'Appellation d'Origine Contrôlée.

TERROIR

Raisins provenant de parcelles sélectionnées en plein cœur du Luberon sur des sols argilo calcaires.

Vignoble d'altitude situé entre 300 et 400m.

À LA VIGNE

Vendanges entre début et fin Septembre en fonction de l'altitude et des cépages. Récolte de nuit.

VINIFICATION

Macération pelliculaire de 3 à 6 heures. Pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique entre 13° et 16°C.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines.

CÉPAGES

Vermentino 70%, Grenache blanc 30%

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir frais entre 8 et 10°C. Parfait à l'apéritif ou accompagné de poissons, coquillages et crustacés mais également d'un petit fromage de chèvre frais.

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle brillant. Ce vin dévoile des arômes de la famille des balsamiques et résineux. Très aromatique et minéral avec quelques notes d'agrumes. En bouche, il offre un joli gras et fini tout en longueur et en finesse.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
					750				3256817010627		3256817010634	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)		Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	480	5	16	1,390	8,600	711	30,5		30,5*28,9*19,1		12,2*80*120

