# [Il Était Une Fois, AOP Luberon, Blanc](https://vincod.com/A1H01F/authentification)

## 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.

## A 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.

## Elevage

Elevage sur lies fines.

## Cépages

Vermentino : 70%   
Grenache blanc : 30%

## Spécifications

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