

CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT

GRAND VIN BLANC SEC
BORDEAUX

CLOS DES LUNES

Situé à Sauternes, sur l'un des plus grands terroirs de blanc de France, le Clos des Lunes est un magnifique vignoble vallonné planté de vieux sémillons et de sauvignons blancs. **Sur de très vieux ceps de vigne, certaines grappes parfaitement dorées sont choisies et délicatement triées grain par grain, par des mains expertes.**

SUPERFICIE : 70 hectares

70% Sémillon, 30% Sauvignon.

Age moyen de 35 ans.

SOLS : Trois terroirs complémentaires:

- Sauternes: graves profondes avec sources souterraines _ **La Puissance**.

- Bommes: sols de graves sur substrat argilo-calcaire _ **La Fraîcheur**

- les terres rouges de Barsac **la finesse et l'élégance**

VENDANGES : Vendanges manuelles en cagettes, par tries successives au gré de la maturité.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

Lent pressurage pneumatique sans éraflage et sans macération.

Débordage naturel par gravité, en chambre froide, bâtonnage régulier des lies.

Élevage : 6 mois (25 % barrique, 75 % cuve)

PACKAGING

Bouteille 75 cl bordelaise XVIII^{ème}

Carton haute qualité, 6 bouteilles à plat

ADMINISTRATEUR - GÉRANT : Olivier BERNARD

DIRECTEUR ADJOINT : Rémi EDANGE

DIRECT. TECHNIQUE : Thomas STONESTREET

RESPONSABLE EXPLOITATION : Hugo BERNARD

RESPONSABLE QUALITÉ : Thomas MEILHAN

COM NUMÉRIQUE : Hugues LAYDEKER

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

TEL : + 33 (0)5 56 64 16 16

WWW.CLOSDESLUNES.COM

2017



**CLOS DES LUNES
LUNE D'ARGENT
2017**

A.O.C. BORDEAUX
ALC 13% VOL

VENDANGES 2017 :
DU 29/08 AU 19/09/2017

LA GRANDE CUVÉE

La vinification traditionnelle et l'élevage des meilleurs lots en barriques et en cuves révèlent l'excellence de ce vin blanc sec.

SÉMILLON : 70 % - SAUVIGNON: 30 %

DÉGUSTATION

Clos des Lunes - Lune d'Argent est notre grande cuvée qui exprime tout le potentiel du sémillon, accompagné du sauvignon. 2017, millésime de fruits blancs et de fruits exotiques, nous a permis de proposer un vin authentique, soyeux, onctueux, gourmand et de belle tension, sans lourdeur.

Teinte lumineuse et claire aux reflets verts. Nez intense et complexe de fruits blancs exotiques et d'agrumes. Bouche ample, généreuse et intensément fruitée. La fraîcheur citronnée du sauvignon enrobe la douceur exotique du sémillon parfaitement mûr. Très belle finale minérale. A boire à 10°C



Face supérieure



Face inférieure

