

# 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 par des mains expertes.**

### SUPERFICIE : 65 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.

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

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

### PACKAGING

Bouteille 75 cl bordelaise XVIII<sup>ème</sup>  
Carton haute qualité, 6 bouteilles à plat

ADMINISTRATEUR - GÉRANT : Olivier BERNARD  
DIRECTEUR ADJOINT : Rémi EDANGE  
DIRECT. TECHNIQUE : Thomas STONESTREET  
RESPONSABLE EXPLOITATION : Hugo BERNARD  
CHEF DE CULTURE : Jonathan FLÉCHARD  
RESPONSABLE QUALITÉ : Thomas MEILHAN  
COM NUMÉRIQUE : Hugues LAYDEKER

WWW.CLOSDESLUNES.COM

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

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

2019



CLOS DES LUNES  
LUNE D'ARGENT  
2019

A.O.C. BORDEAUX  
ALC 13% VOL

VENDANGES 2019:  
DU 3 AU 23 SEPTEMBRE

MISE EN BOUTEILLE : FÉVRIER 2020

## 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

Robe or pale bien lumineuse  
Nez séduisant de fleur d'acacia et de fruits blancs pulpeux murs et doux. Mangue, pêche, poire, abricot.

Bouche riche de saveurs fruitées rappelant le nez et très onctueuse. L'acidité joue bien son rôle en soutenant cette richesse et en apportant une fraîcheur de gout très suave. La finale bien tendue est soulignée de saveurs très fraîches d'agrumes confits et d'une salinité bien minérale.

A boire 2020-2025 à 10 ° C



Face supérieure



Face inférieure

