

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 : 60 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^{ème}
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

2021



En conversion BIO

(label en 2023)



**CLOS DES LUNES
LUNE D'ARGENT
2021**

A.O.C. BORDEAUX
ALC 12,5% VOL

VENDANGES 2021 : 13 SEPT - 4 OCTOBRE
MISE EN BOUTEILLE : MARS 2022

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

Or pale, teinte vive et lumineuse

Expression fraîche, vive et généreuse d'arômes murs de sauvignon blanc, sur les agrumes et les fruits blancs. La signature douce et florale du sémillon (fleur d'acacia et le chèvrefeuille) n'est pas dominée. Elle participe au plaisir et à la complexité subtile de ce bouquet.

Bouche ample, fraîche et pulpeuse, tendue par une acidité fruitée et minérale. Vin énergique, généreux, rayonnant, équilibré et très savoureux.

Sensation de grande pureté et de précision gustative. Très bonne persistance. A boire 2023-2030 à 10°C



Face supérieure



Face inférieure

