

# CLOS DES LUNES LUNE BLANCHE

GRAND VIN BLANC SEC  
BORDEAUX

**2013**

## 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.

Les raisins sont vendangés à la main, par tris successives, à parfaite maturité.

### SUPERFICIE : 45 hectares

70% Sémillon, 30% Sauvignon.  
Age moyen de 30 ans.

### SOLS : Deux terroirs complémentaires::

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

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

(VENDANGES : Vendanges manuelles en cagettes, par tris 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 en cuves ciment thermo-régulées)

---

PACKAGING: Bouteille 75 cl bordelaise XVIII<sup>ème</sup>

Carton 6 bouteilles à plat

PRODUCTION 2013 : 36 000 bouteilles

---

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



## CLOS DES LUNES LUNE BLANCHE 2013

A.O.C. BORDEAUX

13 % ALC

VENDANGES : DU 13/09 AU 05/10 2013

RENDEMENT : 24 HL/HA

### LE PLAISIR IMMEDIAT

Cet assemblage vinifié par notre équipe de passionnés au savoir-faire universellement reconnu offre un vin au goût intense de pêche blanche, au plaisir immédiat, c'est le :

CLOS DES LUNES - LUNE BLANCHE

Sémillon : 70 %

Sauvignon: 30 %

### DÉGUSTATION:

Belle couleur lumineuse, or pâle aux reflets verts. Très belle brillance.

Nez plein et intense de fruits blancs charnus. Poire, mirabelle, pêche pour le sémillon. Quelques touches exotiques et agrumes rappellent le sauvignon blanc bien mûr.

En bouche, les fruits blancs dominent. Sensation de saveurs douces, pulpeuses et gourmandes. L'équilibre acide donne de la vivacité, de la fraîcheur et de la droiture.

Finale sur une note craquante de nectarine.

A savourer dès cette année.

Servir à 10° C

