

CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT

GRAND VIN BLANC SEC
BORDEAUX

CLOS DES LUNES

2013

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 cueillis à la main à parfaite maturité et sélectionnés pour produire le Clos des Lunes - Lune d'Argent.

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 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 6 bouteilles à plat

PRODUCTION 2013 : 78 000 bouteilles

ADMINISTRATEUR - GÉRANT : Olivier BERNARD

DIRECTEUR ADJOINT : Rémi EDANGE

DIRECT. TECHNIQUE : Thomas STONESTREET

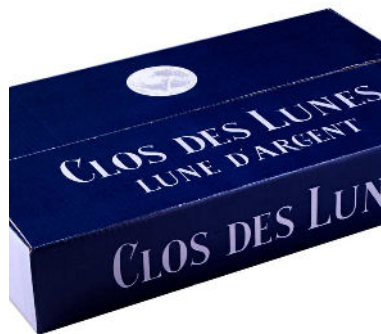
RESPONSABLE EXPLOITATION : Hugo BERNARD

RESPONSABLE QUALITÉ : Thomas MEILHAN

COM. NUMÉRIQUE : Hugues LAYDEKER

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

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



CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT 2013

A.O.C. BORDEAUX

13 % ALC

VENDANGES : DU 13/09 AU 05/10 2013

RENDEMENT : 24 HL/HA

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, c'est le :

CLOS DES LUNES - LUNE D'ARGENT

Sémillon : 70 %

Sauvignon : 30 %

DÉGUSTATION:

Or brillant, beaux reflets, très belle luminosité.

Nez intense d'agrumes confits, de fruit de la passion. Aromes fins de citronnelle. Grande fraîcheur.

En bouche, vin plein et énergique.

La richesse du gout et la fraîcheur acide s'équilibrent et font saliver.

Ambiance délicate de fruits blancs et de fruits exotiques. Très belle maturité.

Très bon équilibre.

Longue finale enrobée de zestes d'agrumes.

Délicieux à boire mais peut aussi attendre 2 ans en cave.

À 10 ° C

