

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 : 55 hectares

70% Sémillon, 30% Sauvignon.
Age moyen de 35 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.

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

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

PACKAGING

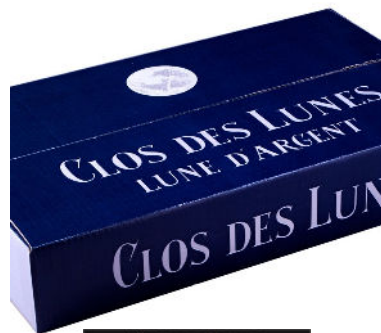
Bouteille 75 cl bordelaise XVIII^{ème}
Carton 6 bouteilles à plat

PRODUCTION 2014 : 115 000 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@CLOSDESLUNES.COM
TEL : + 33 (0)5 56 64 16 16
WWW.CLOSDESLUNES.COM

2014



CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT 2014

A.O.C. BORDEAUX
13 % ALC

VENDANGES : DU 8 SEPT. AU 9 OCTOBRE
RENDEMENT : 26 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.

SÉMILLON : 70 % - SAUVIGNON: 30 %

DÉGUSTATION

2014

Millésime de grande qualité...

Couleur or pale aux reflets verts traduisant jeunesse, fraîcheur et énergie.

Au nez, on perçoit avec éclat les belles qualités du sémillon et du sauvignon blanc, agrémentées d'une complexité minérale, et une note légèrement vanillée venant d'un élevage en barrique partielle (20%).

La bouche est pleine et très gouteuse. Une belle puissance aromatique et gustative rayonne dans une ambiance pure, minérale, fraîche et énergique.

Très bel équilibre et belle longueur éclatante.

A boire 2015-2018. T°10°C.

