

# CLOS DES LUNES LUNE BLANCHE

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.

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

### SUPERFICIE : 33 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 en petites cuves thermorégulées : 6 à 7 mois

### PRODUCTION : 65 000 bouteilles

PROPRIÉTAIRE: S.C. DOMAINE DE CHEVALIER

ADMINISTRATEUR - GÉRANT : Olivier BERNARD

DIRECTEUR ADJOINT : Rémi EDANGE

DIRECT. TECHNIQUE : Thomas STONESTREET

RESPONSABLE EXPLOITATION : Hugo BERNARD

RESPONSABLE QUALITÉ : Thomas MEILHAN

COM. NUMÉRIQUE : Hugues LAYDEKER

TEL : 05 56 64 16 16

E-MAIL: OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM



CLOS DES LUNES  
LUNE BLANCHE

A.O.C. BORDEAUX

LE PLAISIR IMMEDIAT

12,5 °

Cet assemblage vinifié par notre équipe de passionnés au savoir-faire universellement reconnu donne 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 or pâle et brillante.

Nez généreux et salivant d'agrumes de fruits blancs, de fruits exotiques et de fleurs blanches. Pêche blanche, mandarine, citron et fleur d'acacia dominent le bouquet.

En bouche, la sensation de fruits pulpeux est immédiate. La concentration a juste ce qu'il faut pour donner un goût intense et une sensation de légèreté. Cet équilibre subtil dévoile une délicatesse suave accompagnée d'une acidité fruitée et rafraichissante.

A boire jeune. À 10 ° C

