

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. **Sur de très vieux ceps de vigne, certaines grappes parfaitement dorées sont choisies et délicatement triées grain par grain, par des mains expertes.**

SUPERFICIE : 70 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

(petites cuves thermorégulées)

PACKAGING

Bouteille 75 cl bordelaise XVIII^{ème}

Carton 6 bouteilles à plat

PRODUCTION 2015 : 70 000 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@CLOSDSLUNES.COM

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

WWW.CLOSDSLUNES.COM

2015



**CLOS DES LUNES
LUNE BLANCHE
2015**

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

VENDANGES 2015 :
31 AOÛT AU 21 SEPTEMBRE
RENDEMENT : 30HL/HA

LE PLAISIR IMMÉDIAT

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.

SÉMILLON : 70 % - SAUVIGNON : 30 %

DÉGUSTATION

2015

Millésime de grande qualité...

Or pale lumineux et brillant
Nez intense d'agrumes (citron-pamplemousse) mêlés de fruits blancs exotiques (litchi). De bons parfums de fleur d'acacia et de chèvrefeuille s'invitent au bouquet.

Bouche gourmande, pulpeuse et onctueuse avec une très bonne tension. Le fruit est net et précis
Bon équilibre. Vin droit et authentique.

A boire 2016-2018. 10° C

