

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.

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

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 : 6 à 7 mois

(25 %barrique, 75 % cuve)

PRODUCTION : 80 000 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

TEL : 05 56 64 16 16

E-MAIL: OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM



CLOS DES LUNES
LUNE D'ARGENT

A.O.C. BORDEAUX

LA GRANDE CUVÉE

13,5 °

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:

Belle couleur pâle, limpide et brillante. Nez généreux et salivant d'agrumes, de fruits blancs et exotiques, de miel délicat et de fleurs blanches. Pêche blanche, litchi et kiwi font un bon cocktail fruité. La fleur d'acacia s'invite au bouquet. L'ensemble est d'une netteté impeccable.

En bouche, la sensation de fruit blanc pulpeux et mûr est immédiate. Cela donne un bon volume et le plaisir est relevé par une bonne densité et une acidité rayonnante de fruit frais. Des notes minérales de silex rappellent les beaux terroirs graveleux.

Vin droit, finale rafraichissante et suave. La pureté, la précision et la maîtrise de l'équilibre assurent une grande sensation de plaisir.

A boire d'ici 1 à 3 ans. À 10 ° C

