

# 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** : 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 tris 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.

**Elevage** : 6 mois (25 % barrique, 75 % cuve)

### PACKAGING

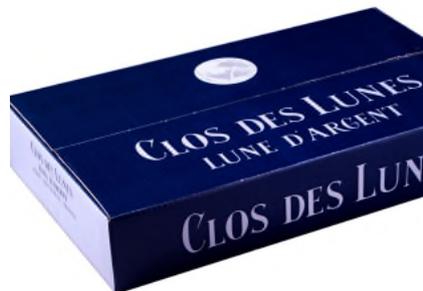
Bouteille 75 cl bordelaise XVIII<sup>ème</sup>  
Carton 6 bouteilles à plat

**PRODUCTION 2015** : 160 000 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

**2015**



## CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT **2015**

**A.O.C. BORDEAUX**  
ALC 13% VOL

**VENDANGES 2015** :  
31 AOÛT AU 21 SEPTEMBRE

**RENDEMENT** : 30HL/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

**2015**  
**Millésime de grande qualité...**

Robe or pale brillant, reflets verts.

Nez vif d'agrumes enrobé d'arômes doux d'acacia et de tilleul.

Bouche gourmande et riche de chair pulpeuse du sémillon bien mur. Complexité minérale présente. L'acidité bien portée par le sauvignon assure une belle tension.

Equilibre et longueur fruitée en bouche

**A boire 2016-2018. 10° C.**

