

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 : Trois terroirs complémentaires:

- Sauternes: graves profondes avec sources souterraines _ **La Puissance.**

- Bommes: sols de graves sur substrat argilo-calcaire _ **La Fraîcheur**

- Barsac: la **Minéralité** des alluvions de la Garonne

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.

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

PACKAGING

Bouteille 75 cl bordelaise XVIII^{ème}

Carton 6 bouteilles à plat

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@DOMAINEDECHEVALIER.COM

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

WWW.CLOSDESLUNES.COM

2016



CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT 2016

A.O.C. BORDEAUX
ALC 13% VOL

VENDANGES 2016 :

11 SEPTEMBRE AU 12 OCTOBRE

MISE EN BOUTEILLES: FÉVRIER 2017

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

Teinte lumineuse jaune clair aux reflets verts pâles.

Nez intense et complexe de fruits blancs exotiques et d'agrumes mêlé de notes florales de tilleul et d'acacia.

La bouche est riche, généreuse, ample et intensément fruitée, de très bonne tension. La Fraîcheur citronnée du sauvignon blanc enrobe délicatement la douceur exotique (mangue, litchi) du sémillon bien mûr. Des notes minérales apportant une bonne salinité s'invitent à ce cocktail pour servir une très belle finale.

Concentration de fruits blancs, fraîcheur minérale et droiture. A boire à 10°C

