

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 par des mains expertes.**

SUPERFICIE : 60 hectares

70% Sémillon, 30% Sauvignon.

Age moyen de 40 ans.

SOLS : terroirs complémentaires sur les cinq communes du Sauternais:

- Graves profondes avec sources souterraines _ **La Puissance.**
- Sols de graves sur substrat argilo-calcaire _ **La Fraîcheur**
- les terres rouges de Barsac **la finesse et l'élégance**

VENDANGES : Vendanges manuelles en cagettes, par triés successives au gré de la maturité.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

Lent pressurage pneumatique sans éraflage et sans macération.

Débourbage 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 haute qualité, 6 bouteilles à plat

ADMINISTRATEUR - GÉRANT : Olivier BERNARD
DIRECTEUR ADJOINT : Rémi EDANGE
DIRECT. TECHNIQUE : Vincent BERNARD
RESPONSABLE EXPLOITATION : Hugo BERNARD
CHEF DE CULTURE : Jonathan FLÉCHARD
RESPONSABLE QUALITÉ : Thomas MEILHAN
COM NUMÉRIQUE : Hugues LAYDEKER

WWW.CLOSDESLUNES.COM

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

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

2023



Face supérieure



Face inférieure

CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT 2023

A.O.C. BORDEAUX

VENDANGES 2023 : 28 AOÛT AU 21 SEPT.

SÉMILLON : 70 % - SAUVIGNON BLANC : 30 %

ALC 13 % VOL

MISE EN BOUTEILLE : MARS 2024

LA GRANDE CUVÉE

La vinification traditionnelle et l'élevage des meilleurs lots en barriques et en cuves révèle l'excellence de ce vin blanc sec.

DÉGUSTATION

La douceur fraîche et florale du sémillon dans son terroir de prédilection, associé à une bonne touche de sauvignon blanc pour la vivacité et l'éclat, est une sensation épicurienne unique !

Flours blanches printanières et zestes d'agrumes s'expriment avec pureté.

Bouche ample intense à la puissance maîtrisée. L'acidité vibrante et savoureuse équilibre l'ensemble. Fin de bouche raffinée.

