

CLOS DES LUNES

LUNE D'OR

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 : 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 ELEVAGE:

Lent pressurage pneumatique sans éraflage et sans macération.

Débourbage naturel par gravité, en chambre froide.

bâtonnage régulier des lies.

PACKAGING : bouteille bordelaise 18^{ème} Siècle
Coffret bois 3 bouteilles

Elevage en barriques: 12 à 15 mois

ADMINISTRATEUR - GERANT : Olivier BERNARD

DIRECTEUR ADJOINT : Rémi EDANGE

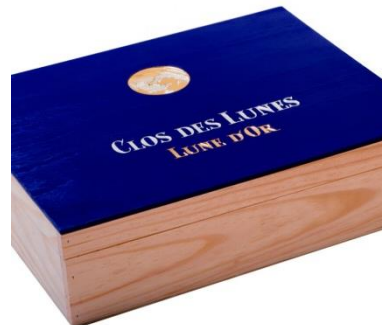
DIRECT. TECHNIQUE : Thomas STONESTREET

RESPONSABLE EXPLOITATION : Hugo BERNARD

RESPONSABLE QUALITE : Thomas MEILHAN

COM. NUMERIQUE : Hugues LAYDEKER

TEL : 05 56 64 16 16



CLOS DES LUNES
LUNE D'OR

A.O.C. BORDEAUX

LA QUINTESSANCE

14°

Cette sélection très confidentielle, vinifiée en barrique sur lies fines exprime le plus pur de ce vin rare. C'est le :

CLOS DES LUNES - LUNE D'OR

Sémillon : 70 %

Sauvignon: 30 %

Dégustation:

Couleur or pâle cristalline.

Nez intense et fin de pêche de vigne, de fleur d'acacia, de fragrances exotiques et délicates réhaussé d'une complexité minérale vibrante, signe des grands terroirs graveleux.

En bouche, la caresse subtile et fruitée de l'attaque laisse place à une sensation de puissance et de délicatesse mêlées. Le sémillon cherche à dominer, mais le sauvignon lui impose une allure aérienne. Cette valse harmonieuse des deux cépages s'éternise dans un contexte de saveurs minérales diverses et raffinées. Quelques années en cave étofferont et dévoileront tout le potentiel de ce vin. **Grand Vin, Grand Plaisir.**

