

# 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 :** 45 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.

Débourbage naturel par gravité, en chambre froide.

bâtonnage régulier des lies.

**Elevage :** 12 à 15 mois en barriques

---

**PACKAGING :** Bouteille 75 cl bordelaise XVIII<sup>ème</sup>

**Coffret 3 bouteilles à plat -  
couverture laquée bleu nuit  
sous film résistant transparent**

**PRODUCTION 2013 : 4 000 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@DOMAINEDECHEVALIER.COM

2013



CLOS DES LUNES

LUNE D'OR

2013

A.O.C. BORDEAUX

13 % ALC

VENDANGES : DU 13/09 AU 05/10 2013

RENDEMENT : 24 HL/HA

LA QUINTESSANCE

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



Sémillon : 70 % - Sauvignon: 30 %

DÉGUSTATION

Couleur or pale soutenue.

Nez complexe et intense. Fruits blancs murs et juteux, fleurs printanières de vigne et d'acacia, noisette fraîche et grillée, notes minérales.

Bouche pleine, concentrée, droite et pure. Sensation de crayeux qui rappelle la structure des grands bourgognes. Saveurs raffinées de fruits blancs bien mûrs, pleins et parfaitement équilibrés par une acidité très pure. Très excitant au palais.

Finale racée et longue sur le plaisir du goût rayonnant et de l'équilibre.

Grand vin à garder en cave 4 à 8 ans, et à décanter (aération). Servir à 10° C

