

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 : 55 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 triés 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 : 12 à 15 mois en barriques

PACKAGING

Bouteille 75 cl bordelaise XVIII^{ème}
Coffret 3 bouteilles à plat
couvercle laqué bleu nuit
sous film résistant transparent

PRODUCTION 2014 : 6 000 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@CLOSLUNES.COM

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

WWW.CLOSLUNES.COM

2014



CLOS DES LUNES LUNE D'OR **2014 PRIMEUR**

A.O.C. BORDEAUX

13,5 % ALC

VENDANGES : DU 8 SEPT. AU 9 OCTOBRE

RENDEMENT : 26 HL/HA

LA QUINTESSENCE

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

SÉMILLON : 70 % - SAUVIGNON : 30 %

DÉGUSTATION

2014

Millésime de grande qualité...

Couleur cristalline or pale, aux reflets verts.

Au nez, des arômes de fleurs blanches d'une grande finesse s'harmonisent avec des parfums anisés et agrumes. Le sol de graviers se manifeste par de fines odeurs silex et fumées.

La bouche est pleine et puissante. Richesse, fraîcheur et énergie s'équilibrent. Grande droiture et structure minérale importante donnant une grande longueur.

Finesse, élégance et éclat. Vin de garde...

A boire 2018-2028.

Température 10°C.

