

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 : 70 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 caquettes, par tries 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 : 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 2015 : 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

2015



CLOS DES LUNES LUNE D'OR 2015 PRIMEUR

A.O.C. BORDEAUX
ALC 13,5% VOL

VENDANGES 2015 :
DU 31 AOÛT AU 21 SEPTEMBRE
RENDEMENT : 30 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

2015

Millésime de grande qualité...

Or pale très lumineux.

Nez complexe, intense et raffiné. Les fragrances d'agrumes et la fleur d'acacia survolent le bouquet. Le grand terroir de sauternes est représenté par des arômes très frais, épicés et minéraux. L'élevage en barrique laisse entrevoir quelques notes briochées et beurrées.

La bouche est de grande classe. L'onctuosité est partout, sans aucune lourdeur, parfaitement contrôlée par un grande fraîcheur. Ce contexte gustatif extrêmement charmeur véhicule une grande complexité de saveurs de grande gourmandise.

Equilibre, tension, fraîcheur, complexité, longueur...

