

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
- Sols de graves sur substrat argilo-calcaire
- les terres rouges de Barsac

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

Lent pressurage pneumatique sans éraflage et sans macération.

Débourage naturel par gravité, en chambre froide, bâtonnage régulier des lies.

Elevage : 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 : Laurent SAINT MARTY

RESPONSABLE QUALITÉ : Thomas MEILHAN

COM NUMÉRIQUE : Hugues LAYDEKER

WWW.CLOSDESLUNES.COM

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

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

2025



CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT 2025

A.O.C. BORDEAUX

VENDANGES 2025 :

DU 21 AOÛT AU 19 SEPTEMBRE

SÉMILLON : 70 % - SAUVIGNON BLANC : 30 %

ALC 13 % VOL - PH : 3,22

RENDEMENT : 30 HL / HA

MISE EN BOUTEILLE : MARS 2026

LA GRANDE CUVÉE

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

DÉGUSTATION

Très beau nez plein d'énergie et de fraîcheur. Fleurs blanches rayonnantes : acacia, sureau, chèvrefeuille. Parfums de poire et une touche d'agrumes se mêlent au bouquet.

En bouche, la douceur fraîche et saline crée une grande appétence, une suavité gastronomique ! Les arômes de bouche sont en harmonie avec les parfums du nez.

Les fruits de mer, crustacés et beaux poissons seront parfaitement accompagnés.

