

CLOS DES LUNES

LUNE D'OR

GRAND VIN BLANC SEC
BORDEAUX



CLOS DES LUNES LUNE D'OR 2025 PRIMEUR

100 % SÉMILLON

ALC 13 % VOL

PH : 3,29 - RENDEMENT : 30 HL / HA

A.O.C. BORDEAUX

VENDANGES 2025 : 21 AOÛT AU 19 SEPTEMBRE

LA QUINTESSENCE

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

DÉGUSTATION

SÉMILLON

Nez doux, délicat et fleuri de fleurs de jasmin et d'acacia avec une touche de zestes d'agrumes. Sensation enivrante et sucrée, très attrayante.

En bouche, la chair pulpeuse, raffinée et croquante du sémillon emplit le palais de douceurs exquises, suaves et fraîches. Le millésime procure par la qualité de sa maturité une belle concentration et de l'intensité aux saveurs. La sélection drastique des tris permet une grande pureté d'expression et une sensation de rayonnement fruité, intense et cristallin.

La qualité s'exprime à tous les niveaux avec tension et fraîcheur. Un délice.

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 : 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.

Débouillage naturel par gravité, en chambre froide.

bâtonnage régulier des lies.

Élevage 15 mois : Petite cuve ovoïde de béton brut et barriques de 400 Litres.

PACKAGING

Bouteille 75 cl bordelaise XVIII^{ème}

Conditionnement : Coffret carton 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.CLOSLUNES.COM

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

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

