

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 : 65 hectares
70% Sémillon, 30% Sauvignon.
Age moyen de 35 ans.

SOLS : Trois terroirs complémentaires:
- Sauternes: graves profondes avec sources souterraines _ **la Puissance**.
- Bommes: sols de graves sur substrat argilo-calcaire _ **la Fraîcheur**
- les terres rouges de Barsac _ **la Finesse et l'Élégance**

VENDANGES : Vendanges manuelles en cagettes, par triés 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.

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

ADMINISTRATEUR - GÉRANT : Olivier BERNARD
DIRECTEUR ADJOINT : Rémi EDANGE
DIRECT. TECHNIQUE : Thomas STONESTREET
RESPONSABLE EXPLOITATION : Hugo BERNARD
CHEF DE CULTURE : Jonathan FLÉCHARD
RESPONSABLE QUALITÉ : Thomas MEILHAN
COM. NUMÉRIQUE : Hugues LAYDEKER

WWW.CLOSDESLUNES.COM

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

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

2020



CLOS DES LUNES LUNE D'OR 2020 PRIMEUR

A.O.C. BORDEAUX
VENDANGES 2020 :

DU 25 AOÛT AU 10 SEPTEMBRE

ALC 13,5 % VOL

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

Or pâle, reflets vifs et brillants.

Nez raffiné et complexe, mêlant fruits blancs, fleurs et épices douces. Pêche de vigne, fleurs d'aubépine, d'acacia, herbes aromatiques et cannelle forment un bouquet très séduisant.

En bouche, le vin est ample, concentré aux saveurs rappelant les arômes du nez. Une acidité de très bon niveau souligne la fraîcheur et donne de la suavité et de l'énergie à cet ensemble qui stimule longtemps le palais.

Vin de caractère bien structuré qui profitera pleinement de quelques années en cave.

10 ° C

