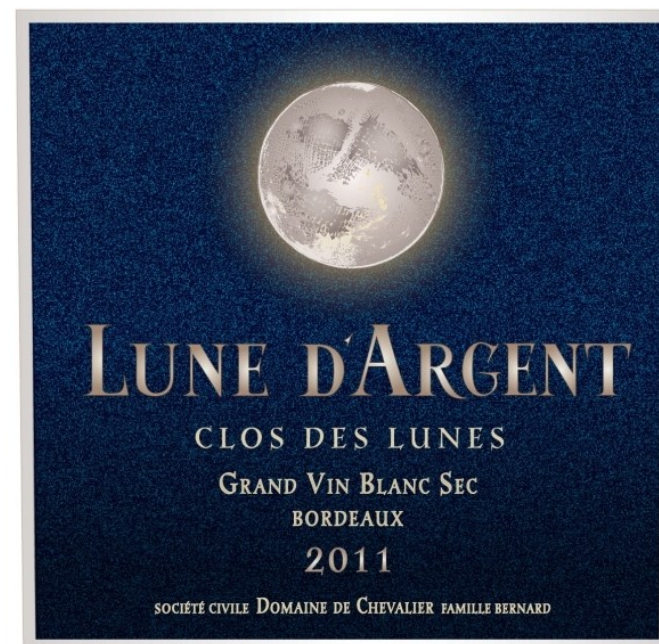


UN NOUVEAU GRAND VIN BLANC SEC



*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. Les raisins y sont ramassés manuellement par tries successives, à parfaite maturité. La vinification est signée par notre équipe de passionnés, au savoir-faire universellement reconnu.*

Stéphane Bernaud

DOMAINE DE CHEVALIER

TOUS LES SECRETS DE LA RÉUSSITE D'UN GRAND VIN BLANC

A SAUTERNES, SUR L'UN DES TOUT PLUS GRANDS TERROIRS DE BLANC DU BORDELAIS...

Nous avons choisi le CLOS DES LUNES, pour produire ce grand vin blanc sec. Le terroir y présente une double nature : il est constitué sur le secteur de Sauternes de graves profondes, dans lesquelles la vigne plonge ses racines, elles se complètent magnifiquement avec les graves de Bommes posées sur un substrat argilo-calcaire.

MAGNIFIQUE VIGNOBLE VALLONNÉ, PLANTÉ DE VIEUX SÉMILLONS ET DE SAUVIGNONS

Les 25 hectares, formés de différentes croupes de graves profitent d'un ensoleillement optimum et d'un drainage hydrique naturel. Le vieux sémillon y est roi...

VENDANGES MANUELLES, PAR TRIES SUCCESSIVES, MATURITÉ PARFAITE DU RAISIN...

La méthode, éprouvée sur nos autres domaines pour le ramassage des raisins blancs, s'applique au Clos des Lunes : très grande sélectivité, raisins dorés, ramassés seulement le matin par une équipe de vendangeurs expérimentés.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE EFFECTUÉS EN PARTIE EN BARRIQUES NEUVES...

L'élevage s'effectue en petites cuves thermorégulées de 50 hl, ainsi qu'en barriques. A la finesse et à la fraîcheur naturelle, s'ajoutent la puissance et le toasté du chêne neuf.

UNE ÉQUIPE PASSIONNÉE, UN SAVOIR-FAIRE INTERNATIONALEMENT RECONNU...

Ce vin s'inscrit dans la lignée du Domaine de Chevalier blanc : Expression du terroir, éclat du fruit, pureté aromatique et élégance...

LE RESPECT ABSOLU DE LA TERRE ET DU FRUIT ...

Notre philosophie demeure : ***un grand vin naît toujours d'un grand raisin.***

DÉGUSTATION LUNE D'ARGENT 2011

sémillon : 70% - sauvignon 30% - 13,5°

Belle couleur or jaune pâle, limpide et brillante

Nez généreux de fruits exotiques, de miel délicat et de fleurs blanches. Litchi, kiwi et agrumes font un bon cocktail fruité. La fleur d'acacia s'invite au bouquet. L'ensemble est d'une netteté impeccable.

En bouche, la sensation de fruit blanc pulpeux et mûr est immédiate. Cela donne un bon volume et le plaisir est relevé par une bonne acidité rayonnante de fruit frais. Quelques notes complexes rappellent les beaux terroirs graveleux. Finale rafraîchissante et suave.

La pureté, la précision, la maîtrise de l'équilibre de ce vin sont l'œuvre d'un grand savoir-faire. Température de service, 10 °.

Le magnifique vignoble du CLOS DES LUNES dont les 25 hectares s'étendent entre Sauternes et Bommes produit 3 vins blancs secs :

- * **LUNE D'OR**, la Cuvée Premium (pas de production en 2011)
- * **LUNE D'ARGENT**, la Grande Cuvée
- * **LUNE BLANCHE**, le second vin



SUPERFICIE : 25 hectares - 80% Sémillon, 20% Sauvignon. Age moyen de 30 ans.
SOLS : Graves profondes et sous-sol argilo-calcaire

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.

Elevage : 25 % en barriques - 75 % en petites cuves thermorégulées - bâtonnage régulier des lies.

PRODUCTION MILLESIME 2011 :

Lune d'Or : 0

Lune d'Argent : 17 000 bouteilles

PACKAGING : Bouteille 75 cl type bordelaise XVIII^{ème} siècle. - carton 6 bouteilles à plat

PROPRIÉTAIRE : S.C. DOMAINE DE CHEVALIER - FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR GÉRANT : OLIVIER BERNARD

olivierbernard@domainechevalier.com

+33 (0)5 56 64 16 16

**CLOS DES LUNES
Lieu-dit Caplanne - 33210 SAUTERNES**