

CLOS DES LUNES LUNE BLANCHE

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 : 55 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 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, bâtonnage régulier des lies.

Élevage : 6 mois
(petites cuves thermorégulées)

PACKAGING

Bouteille 75 cl bordelaise XVIII^{ème}
Carton 6 bouteilles à plat

PRODUCTION 2014 : 50 000 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@CLOSDESLUNES.COM
TEL : + 33 (0)5 56 64 16 16
WWW.CLOSDESLUNES.COM

2014



**CLOS DES LUNES
LUNE BLANCHE
2014**

A.O.C. BORDEAUX
13 % ALC

VENDANGES : 8 SEPT. AU 9 OCTOBRE

RENDEMENT : 26 HL/HA

LE PLAISIR IMMÉDIAT

Cet assemblage vinifié par notre équipe de passionnés au savoir-faire universellement reconnu offre un vin au goût intense de pêche blanche, au plaisir immédiat.

SÉMILLON : 70 % - SAUVIGNON: 30 %

DÉGUSTATION

2014

Millésime de grande qualité...

Couleur or pale aux reflets verts trahissant jeunesse, fraîcheur et énergie.

Nez intense de pulpe de fruits blancs avec une pointe d'exotisme. Le sémillon livre son côté fleuri et doux et le sauvignon donne de la vivacité et des parfums d'agrumes.

La bouche est très gouteuse, fraîche et énergique.

Richesse et acidité en équilibre. Vin suave.

Une grande pureté donne de l'éclat et de la longueur.

A boire 2015-2017. T°10°C.

