

# CLOS DES LUNES

## LUNE D'OR

GRAND VIN BLANC SEC  
BORDEAUX



### CLOS DES LUNES LUNE D'OR 2024 PRIMEUR

#### SÉMILLON

ALC 12,5 % VOL

PH 3,18

A.O.C. BORDEAUX

VENDANGES 2024 : DU 4 AU 20 SEPTEMBRE

#### LA QUINTESSENCE

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

#### DÉGUSTATION

SÉMILLON

Nez explosif et délicat de fleurs d'aubépine et d'acacia accompagné de zestes d'agrumes et de fragrances de jeunes feuilles fraîches et printanières. Ce très joli bouquet séduisant s'exprime avec énergie dans une grande fraîcheur.

En bouche, une structure fruitée et sucrée se prolonge sur un pulpeux plein et raffiné aux arômes de fruits blancs où la mirabelle se fait la part belle. L'acidité intense mais caressante et fruitée donne une tension renforçant l'idée de fraîcheur.

La finale délicieuse et tout en finesse signe un grand vin de style classique.

#### 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<sup>ème</sup>

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.CLOSDESLUNES.COM

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

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

