

# CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT

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 : 70 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 tris 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 (25 % barrique, 75 % cuve)

### PACKAGING

Bouteille 75 cl bordelaise XVIII<sup>ème</sup>  
Carton haute qualité, 6 bouteilles à plat

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@DOMAINEDECHEVALIER.COM  
TEL : + 33 (0)5 56 64 16 16  
WWW.CLOSDESLUNES.COM

2018



**CLOS DES LUNES  
LUNE D'ARGENT  
2018**

A.O.C. BORDEAUX  
ALC 13% VOL

VENDANGES 2018 :  
DU 31/08 AU 24/09/2018

MISE EN BOUTEILLE : MARS 2019

## LA GRANDE CUVÉE

La vinification traditionnelle et l'élevage des meilleurs lots en barriques et en cuves révèlent l'excellence de ce vin blanc sec.

SÉMILLON : 70 % - SAUVIGNON: 30 %

### DÉGUSTATION

Clos des Lunes - Lune d'Argent est notre grande cuvée qui exprime tout le potentiel du sémillon, accompagné du sauvignon. Teinte or clair, paille de blé

Nez en bouquet de fruits blancs, pêche, abricot, mangue, confiture de melon d'Espagne et zeste d'orange.

Bouche douce, onctueuse, riche, précise et rayonnante de saveurs délicieuses des mêmes fruits blancs présents olfactivement.

Cette richesse est compensée par une très belle fraîcheur, ce qui donne en finale un équilibre très suave.  
A boire à 10°C



Face supérieure



Face inférieure

