

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 par des mains expertes.**

SUPERFICIE : 60 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 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 : 6 mois (25 % barrique, 75 % cuve)

PACKAGING

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

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

2022



En conversion BIO

3^{ème} Année

(label en 2023)



CLOS DES LUNES
LUNE D'ARGENT
2022

A.O.C. BORDEAUX
ALC 13,5% VOL

VENDANGES 2022 : 25 AOÛT AU 13 SEPT.
MISE EN BOUTEILLE : MARS 2023

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

Robe or pâle brillante

Nez de fleurs blanches sauvages mêlées de fruits blanc pulpeux, d'agrumes et d'herbes aromatiques fraîches avec une touche d'anis étoilé.

Bouche ample de sémillon à la chair délicate et savoureuse qui rappelle de façon harmonieuse les arômes complexes du nez. Fin de bouche raffinée.

Ce vin issu d'un millésime très ensoleillé s'appréciera parfaitement sur la fougue et la fraîcheur de sa jeunesse. A boire frais 8-10° C. 2023-2026



Face supérieure



Face inférieure

