

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 : 65 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

2020



CLOS DES LUNES
LUNE D'ARGENT
2020

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

VENDANGES 2020:
DU 25 AOÛT AU 10 SEPTEMBRE
MISE EN BOUTEILLE : FÉVRIER 2021

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

Or pâle, reflets vifs et brillants.

Nez généreux et net de fleurs d'acacia, de fruits blancs pulpeux: pêche de vigne et agrumes citronnés.

Bouche ample, et douce, soyeuse et légèrement acidulée. Bonne tension et bonne concentration. Saveurs rémanentes et suaves de fruits blancs croquants et frais. Une salinité minérale vient assaisonner très agréablement cette concentration fruitée. Finale très pure.

A boire à 10 ° C



Face supérieure

Face inférieure

