

# 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 : 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 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.

**Elevage** : 6 mois  
(petites cuves thermorégulées)

---

### PACKAGING

Bouteille 75 cl bordelaise XVIII<sup>ème</sup>  
Carton 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

## 2016



Dessus



## CLOS DES LUNES LUNE BLANCHE 2016

A.O.C. BORDEAUX  
ALC 12,5 % VOL.

VENDANGES 2016 :  
11 SEPTEMBRE—12 OCTOBRE

MISE EN BOUTEILLES : FÉVRIER 2017

### 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

Teinte lumineuse jaune clair aux reflets verts pâle

Nez pur et intense de pêche de vigne accompagné de fleur d'acacia

Bouche généreuse, droite et de bonne tension. Aromes de fruit blancs murs et pulpeux. Salinité minérale faisant l'équilibre et donnant un plaisir immédiat.

Belle fraîcheur générale pour ce vin gourmand. A boire jeune à 10°C.



Dessous

