

# CLOS DES LUNES

## LUNE D'OR

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 rouge 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 :** 12 à 15 mois en barriques

### PACKAGING

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

Coffret 3 bouteilles à plat

couvercle laqué bleu nuit

sous film résistant transparent

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.CLOSESLUNES.COM

2016



**CLOS DES LUNES**  
**LUNE D'OR**  
**2016 PRIMEUR**

**A.O.C. BORDEAUX**

ALC 13,5 % VOL

**VENDANGES 2016 :**

11 SEPTEMBRE - 12 OCTOBRE

### LA QUINTESSANCE

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

SÉMILLON : 67 % - SAUVIGNON: 33 %

### DÉGUSTATION

67% semillon-33% sauvignon

Teinte lumineuse et vive. Jaune clair aux reflets vert pâle.

Nez très ample et intense de pêche blanche, d'agrumes délicats, d'amandes douces. Les fleurs blanches d'acacia et de chèvrefeuille s'invitent au bouquet.

Toucher de bouche soyeux pour ce vin riche, plein, onctueux et aérien. Une sensation de grande finesse et d'excellente tension. Gourmand et exquis. Parfait équilibre.

Longue finale délicate sur les agrumes mûrs. A boire à 10°.

