

BORDEAUX TRADITION

239,48\$

* Prix de détail suggéré

Clos des Lunes Cuvée Lune d'Argent 2017

\$	Frais de service	35,23\$
	Code produit	14343047
\$	Prix licencié	204.25\$
	Conditionnement	1x3000ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bordeaux
📁	Appellation	Bordeaux
🍇	Cépage(s)	Sémillon 70 %
🍇	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 30 %
🎨	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	1,2
🔒	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Crée en 1981, Bordeaux Tradition est une Maison de Négocio de vins. L'origine de Bordeaux Tradition repose sur des décennies de savoir-faire transmis de génération en génération. Notre équipe dynamique et passionnée vous ouvre les portes des meilleurs crus de Bordeaux, classés ou non. Frédéric Bernard (Famille Bernard), qui dirige Bordeaux Tradition depuis 1999, a été rejoint au capital par la Famille Adamian en Avril 2017.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe couleur or pale, reflets verts. Au nez, ce vin est vif avec des notes d'agrumes, de tilleul et d'acacia. En bouche, il est gourmand, riche, chair pulpeuse du sémillon bien mûr, équilibre, fruité, sec. Ce vin s'exprime au travers d'un joli fruit exotique avec des notes de pamplemousse et de citron, une acidité éclatante et finale délicieuse.

Peut être servi avec des plats de fruits de mer. Le foie gras est un accord parfait avec la sucrosité et la salinité naturelle du vin. Au...

NOTES SUR LE PRODUIT

Wine Spectator : 93 points
Robert Parker : 90 points
James Suckling : 93 points

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

Déjà propriétaire du Domaine de Chevalier, Olivier Bernard et son fils décident de créer un grand vin au coeur du Sauternais sur ce magnifique terroir de vieux Sémillon et Sauvignon blanc. Il en résulte ce très grand vin blanc sec le Clos des Lunes qui s'exprime à merveille sur ce terroir d'exception et sur ce sublime millésime 2017.



- 93 Points -
Wine Spectator

- 93 Points -
James Suckling

- 90 Points -
Wine Advocate