



Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Die perfekten 100 Punkte für den Luce-Brunello

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, avec des accents grenat marqués. Nez agréable et ouvert rappelant les prunes bien mûres, les cerises et la gelée d'églantine, il se développe progressivement au verre, complété par une légère épice, des truffes noires et des notes grillées. Un Sangiovese incroyablement élégant se révèle dans la bouche, portée par des arômes de framboises et de groseilles, à la fois bien structurée et explosive, montre beaucoup de profondeur; les notes légèrement épicées sont soutenues par des nuances de caramel et de la vanille, les élégants tannins se fondent admirablement avec le fruit; la finale est longue et intense avec une superbe minéralité.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Montal

Produzent: Tenuta Luce

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0201615

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 100/100, Score 20/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.