



Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Un Brunello du domaine Luce en quantité très limitée

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Robe rouge rubis, aux touches grenat. Nez ouvert et agréable aux notes de prunes bien mûres, de canneberges et de gelée cynorhodon qui se développent progressivement dans le verre, viennent ensuite de douces tonalités épicées de livèche et de pain d'épices, ainsi que des nuances toastées. En bouche, c'est un Sangiovese très élégant, à la fois délicat, explosif et complexe, porté par des arômes de framboises et de groseilles; les jolies notes épicées sont soutenues par des nuances de caramel et de vanille et une belle fraîcheur; très longue finale pleine de caractère.

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:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0201616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 98/100, Decanter 95/100, Falstaff 97/100, Score 19.5/20, Vinum 18,5/20, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.