



Le vingtième millésime de l'icône italienne

Cela fait 800 ans que la famille Frescobaldi perpétue la tradition viticole en Toscane. Les douces collines de Montalcino sont particulièrement propices à la culture du Sangiovese et du Merlot. Le Luce, grand vin du domaine, est un super-toscan convoité dans le monde entier. En associant son savoir-faire à celui de Mondavi, Frescobaldi a donné naissance à un vin toscan culte permettant à la région d'atteindre de nouvelles sphères.

Rubis impénétrable, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un nez puissant et intense aux parfums de prunes bien mûres et de cassis, mais aussi de clou de girofle et de réglisse. La bouche concentrée et puissante fait écho au bouquet avec en plus des saveurs de chocolat noir et d'amandes grillées, ainsi qu'une trace de bois de cèdre; un corps puissant, aux tannins mûrs laissant deviner un fantastique potentiel de garde; légère touche balsamique en finale.

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

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:	Divers Toscane
Produzent:	Luce della Vite
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0424112

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Luce della Vite

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 94/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.