



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Édition anniversaire limitée

Beschreibung:

L'an passé marque la réalisation d'un rêve de longue date. À Montalcino, Tenuta Luce a fondé un domaine artisanal qui impose de nouvelles références. Pour le 25e millésime du Luce, ce super-toscan de la région de Brunello s'habille d'une étiquette spéciale. Une véritable pièce de collection. Joignez-vous à nous! Même si elles sont rares, n'hésitez pas à nous demander ce millésime exceptionnel en grandes bouteilles.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis profond aux accents grenat. Une myriade d'arômes complexes se révèlent dans le nez ouvert : framboises et prunes, amandes grillées, une pointe de bois de santal, mais aussi du chocolat au lait et un peu de moka. Beaucoup d'élégance et une intensité extraordinaire en bouche, de texture ferme et dense; outre les arômes fruités, on y trouve également une agréable note épicée; les tannins polis donnent à ce Luce une structure enchanteuse; élégant et persistant dans la finale fraîche et toscane.

Accompagne idéalement:

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.

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:	Divers Toscane
Produzent:	Tenuta Luce
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0424117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft: Italie
Notation: James Suckling 97/100, Score 19/20
Cépage(s): Sangiovese, Merlot
A boire: jusqu'en 2032
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
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.