



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Super-toscan de la région de Brunello, par Frescobaldi

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis profond aux reflets étincelants. Gelée de mûres et framboises dans le merveilleux nez aux puissantes notes toastées de moka et de caramel, sur une pointe de poivre noir. Souple et délicat en bouche, beau mariage entre les fruits rouges et noirs, tannins subtils et mûrs en soutien, agréable fraîcheur; en finale, de magnifiques notes de vanille et une excellente longueur.

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 2036
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	0424120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
A boire:	jusqu'en 2036
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.