



Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Sa proportion élevée de Merlot séduit

Beschreibung:

«Lucente» signifie brillant, rayonnant. En Toscane, le symbole du soleil déployant douze rayons en forme de flamme orne de nombreuses façades et portes cochères. Il n'est donc guère étonnant que la famille Frescobaldi ait choisi de baptiser «Tenuta Luce» son nouveau domaine à Montalcino, en hommage à la lumière qui fait pousser la vigne et qui confère au vin sa puissance. Le Lucente est un splendide assemblage de Merlot et de Sangiovese.

Degustationsnotiz:

Rubis saturé jusque sur le disque. De belles notes toastées rehaussent le bouquet de baies des bois noires, rappelant les mûres et les myrtilles, sur des nuances épicées de cannelle et de réglisse. En bouche, il est intensément fruité, avec des arômes qui se confirment, une fraîcheur typiquement toscane et des tannins encore présents, très dense et puissant; petits fruits noirs dans la finale persistante.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Tenuta Luce

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): Merlot, Sangiovese

Artikelnummer: 0593119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 94/100, Decanter 92/100, Parker 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.