



Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Chef-d'oeuvre toscan issu d'un millésime monumental

Beschreibung:

Avec le Lucente, l'audacieuse famille Frescobaldi signe un assemblage moderne composé de Merlot et de Sangiovese. Les raisins proviennent d'un terroir unique aux sols schisteux, niché au coeur de la région viticole du Brunello. L'élevage de 12 mois en barriques confère à cet assemblage toscan intensité, souplesse et élégance.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis profond, centre presque noir aux reflets violets. Bouquet expressif de prunes, de cerises noires et de cassis, sur des touches balsamiques, puis enfin un soupçon de moka, de chocolat crémant, de réglisse. Le palais très juteux est d'une densité et d'un velouté magnifiques, les baies rouges et noires sont en parfaite harmonie avec les nuances toastées; les tannins sont mûrs dans la finale persistante et pleine d'énergie.

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: 14.0%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0593121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 94/100, Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.