



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:

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 2032

Cépage(s): Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0593122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.