



Lux Vitis

Toscana IGT, Tenuta Luce

Le nouveau joyau de Luce

Beschreibung:

Le Lux Vitis est issu d'un vignoble de cabernet sauvignon planté à Montalcino en 2004 sur un sol mixte sablonneux. Avec le Lux Vitis, on voulait produire un vin qui reflète le terroir du domaine Tenuta Luce à travers le cépage cabernet sauvignon. Pour enrichir le caractère, on y a ajouté une petite partie de sangiovese.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis foncé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet enchanteur de baies noires avec des notes de mûres, de cassis, mais aussi des notes nettement balsamiques, du menthol, pour finir sur du bois de cèdre et du moka serré. Attaque douce qui se développe rapidement et intensément : Prunes et myrtilles, chocolat crémant et tabac, soutenus par des tannins qui montrent clairement leur adhérence de cabernet, avec une belle fraîcheur en deuxième bouche ; finale concentrée montrant un grand potentiel.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Montal

Produzent: Tenuta Luce

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Artikelnummer: 0974117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lux Vitis

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.