



Lux Vitis

Toscana IGT, Tenuta Luce

Une interprétation particulière du domaine 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 saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez très toscan aux nuances complexes de framboises et d'airelles, avec des notes florales, de noisettes grillées et de chocolat au lait. La bouche très explosive révèle maintenant également des arômes de prunes et de mûres, ainsi que des touches de vanille et de moka, structuré et d'une grande puissance, il montre à la fois de l'élégance et de la concentration; les tannins mûrs sont encore un peu collants, très longue finale dynamique. Il est recommandé d'ouvrir le Lux Vitis quelques heures avant de le déguster.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Artikelnummer: 0974119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lux Vitis

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italie
Notation:	Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2037
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.