



2011 Brunello di Montalcino DOCG

Luce della Vite

Le Brunello à succès de Frescobaldi

Note de dégustation:

Rubis aux lueurs grenat. Le bouquet engageant et ouvert développe peu à peu ses parfums de prunes bien mûres, d'airelles et de cynorrhodon, ainsi que des nuances doucement épicées et toastées. La bouche révèle un Sangiovese élégant, porté par des saveurs de framboises et de groseilles rouges, à la structure à la fois délicate et explosive et montrant beaucoup de profondeur ; les notes finement épicées sont soutenues par des touches de caramel et de vanille, dénotant un fantastique potentiel de garde ; finale longue et intense.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

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

Région:

Toscane

Sous-région:

Montalcino

Producteur:

Luce

Notation(s):

James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 89/100, Falstaff 92/100

Elaboration:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

100% Sangiovese

Référence:

0201611

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Luce della Vite

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 89/100, Falstaff 92/100
Traubensorte(en):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	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.