



"Un Brunello très bien noté, avec une étiquette spectaculaire"

2013 Brunello di Montalcino DOCG

Luce della Vite

Note de dégustation:	Rubis s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le bouquet se développe progressivement dans le verre : fruits rouges mûrs, délicates épices, notes de sous-bois, de fruits confits et de caramel. La bouche opulente et très expressive dévoile une très grande intensité de fruit (cerises, groseilles), les tanins sont délicatement intégrés ; finale persistante avec des notes de tabac et une subtile minéralité.
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	James Suckling 96/100, Parker 94/100, Score 19/20
Pays d'origine:	Italie
Cépage(s):	100% Sangiovese
Vol. alcool:	15.0 %
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.
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.
Apogée:	jusqu'en 2033
Producteur:	Luce
Emballage:	Caisse bois de 3
Référence:	0201613075B3100

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 96/100, Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2033
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.