



## 2015 Lux Vitis

Toscana IGT, Tenuta Luce

Le premier millésime du vin emblématique de Luce

**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.

|                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Italie                         |
| <b>Région:</b>         | Toscane                        |
| <b>Sous-région:</b>    | Montalcino                     |
| <b>Producteur:</b>     | Tenuta Luce                    |
| <b>Notation(s):</b>    | James Suckling 97/100          |
| <b>Elevage:</b>        | 24 Mois en Barrique            |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                 |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 15.0 %                         |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2033                  |
| <b>Cépage(s):</b>      | Cabernet Sauvignon, Sangiovese |
| <b>Référence:</b>      | 0974115                        |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Lux Vitis**

Toscana IGT  
Tenuta Luce

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Origine:</b>     | Italie  |
| <b>Notation(s):</b> | James Suckling 97/100   |
| <b>Cépage(s):</b>   | Cabernet Sauvignon, Sangiovese  |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2033   |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle  |
| <b>Elevage:</b>     | 24 Mois en Barrique   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0 %  |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>décanter. |