



2016 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

En provenance du coeur de la Toscane

Description:

«Lucente» signifie brillant, rayonnant. En Toscane, le symbole du soleil déployant douze rayons en forme de flamme orne de nombreuses façades et portes cochères. Il n'est donc guère étonnant que la famille Frescobaldi ait choisi de baptiser «Tenuta Luce» son nouveau domaine à Montalcino, en hommage à la lumière qui fait pousser la vigne et qui confère au vin sa puissance. Le Lucente est un splendide assemblage de Merlot et de Sangiovese, à juste titre noté 92/100 par James Suckling.

Note de dégustation:

Rouge rubis aux nuances grenat. Bouquet gourmand dominé par une abondance de fruits rouges, sur des notes de croûte de pain et de caramel, puis de bois et de sauge. L'attaque tendre fait place à des arômes fruités pleins de fraîcheur, rappelant les cerises rouges, les prunes et la confiture de canneberges, avec des touches de chocolat au lait et un soupçon de poivre; les tanins sont mûrs et bien intégrés, la finale vivifiante.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Luce - Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Référence:	0593116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.