



2014 Brunello di Montalcino DOCG

Luce della Vite

Un Brunello produit par une grande maison

Note de dégustation:

Rouge rubis, grenat sur le disque. Nez très aristocratique, typique du Brunello avec des nuances de prune mûre, de fraise des bois et de cannelle, puis de chocolat au lait, de cacao et de vanille. Les fruits rouges se développent en bouche pour se libérer de manière explosive, sur des arômes de torréfaction et des tanins très harmonieux, ce qui donne une grande complexité à ce Toscan ; une délicate minéralité accompagne la longue finale persistante. Il s'appréciera autant aujourd'hui que plus tard.

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):	Score 19.5/20
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Sangiovese
Emballage:	Caisse bois de 3
Référence:	0201614075B3100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Luce della Vite

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19.5/20
Traubensorte(en):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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.