



## 2014 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Montalcino
<b>Producteur:</b>	Luce - Frescobaldi
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20, Veronelli 94/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>Référence:</b>	0201614

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

Taille: A7 74x105

### **Brunello Luce**

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta Luce

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20, Veronelli 94/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	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 décanner.