



2016 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Un super-toscan de la région de Brunello

Description:

Cela fait 800 ans que la famille Frescobaldi perpétue la tradition viticole en Toscane. Les douces collines de Montalcino sont particulièrement propices à la culture du Sangiovese et du Merlot. Le Luce, grand vin du domaine, est un super-toscan convoité dans le monde entier. En associant son savoir-faire à celui de Mondavi, Frescobaldi a donné naissance à un vin toscan culte permettant à la région d'atteindre de nouvelles sphères.

Note de dégustation:

Rubis profond, légèrement lumineux sur le disque. Nez très intense, rappelant les framboises et les griottes, mais aussi la vanille et le caramel. Arômes gourmands de fruits rouges, avec des nuances de noisettes grillées et de délicates notes toastées ; précision et fraîcheur dans la finale persistante. Il révèle beaucoup de potentiel ainsi qu'une élégance envoûtante.

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:	Divers Toscane
Producteur:	Luce - Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20, Veronelli 95/100, Wine Spectator 94/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Decanter 95/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Référence:	0424116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 96/100, Score 19/20, Veronelli 95/100, Wine Spectator 94/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Decanter 95/100
Cépage(s): Sangiovese, Merlot
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.