MÖVENPICK
VINS

2016 Lux Vitis

Toscana IGT, Tenuta Luce

Une interprétation particulière du domaine Luce

Description:
Le Lux Vitis est issu d'un vignoble de cabernet sauvignon planté à Montalcino en 2004 sur un sol mixte sablonneux. Avec le Lux Vitis, on voulait produire un vin qui reflète le terroir du domaine Tenuta Luce à travers le cépage cabernet sauvignon. Pour enrichir le caractère, on y a ajouté une petite partie de sangiovese.

Note de dégustation:
Puissant rouge rubis, accents violets. Un bouquet tel une entrée au paradis: gelée de framboise, prune rouge, jolies notes vanillées et parfum de cacao, avec enfin une touche de sous-bois. Attaque douce, laissant place à une explosion de fruits, livrant à la fois concentration et élégance, à nouveau des notes de fruits rouges, accompagnées de puissants arômes torréfiés rappelant le moka et le chocolat, texture très légère dévoilant constamment de nouveaux arômes; finale très longue et concentrée, qui promet un grand, oui très grand, potentiel de garde.

Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Tenuta Luce
Notation(s):	Score 20/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Référence:	0974116

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lux Vitis

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 20/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2035
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch