



## 2016 Lux Vitis

Toscana IGT, Tenuta Luce

### 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.

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

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

Taille: A7 74x105

### **Lux Vitis**

Toscana IGT  
Tenuta Luce

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 20/20
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<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 décanter.