



2015 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Le Brunello à succès de Frescobaldi

Note de dégustation:

Rouge rubis, avec des accents grenat marqués. Nez agréable et ouvert rappelant les prunes bien mûres, les cerises et la gelée d'égantine, il se développe progressivement au verre, complété par une légère épice, des truffes noires et des notes grillées. Un Sangiovese incroyablement élégant se révèle dans la bouche, portée par des arômes de framboises et de groseilles, à la fois bien structurée et explosive, montre beaucoup de profondeur; les notes légèrement épicées sont soutenues par des nuances de caramel et de la vanille, les élégants tannins se fondent admirablement avec le fruit; la finale est longue et intense avec une superbe minéralité.

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-Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 100/100, Score 20/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0201615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 100/100, Score 20/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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 décanner.