



2018 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:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez très toscan aux nuances complexes de framboises et d'airelles, avec des notes florales, de noisettes grillées et de chocolat au lait. La bouche très explosive révèle maintenant également des arômes de prunes et de mûres, ainsi que des touches de vanille et de moka, structuré et d'une grande puissance, il montre à la fois de l'élégance et de la concentration; les tannins mûrs sont encore un peu collants, très longue finale dynamique. Il est recommandé d'ouvrir le Lux Vitis quelques heures avant de le déguster.

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 19.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Référence:	0974118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lux Vitis

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.