

2019 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Le vin phare de Frescobaldi récompensé de lanote maximale

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:
Rouge rubis profond, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Les notes fruitées et torréfiées se marient dans le nez de prunes, de gelée d'airelles et de framboises, où viennent se greffer des touches de caramel et de chocolat au lait, ainsi qu'un soupçon de noix et de pain d'épices. Palette de fruits rouges et de baies dans le palais aux notes fruités concentrées, très rigoureux et ciselé, une fraîcheur typiquement toscane se révèle peu à peu, arrondie par des notes de moka et de vanille; finale imposante qui présente également des touches minérales.

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:	Tenuta Luce
Notation(s):	James Suckling 99/100, Score 19.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Référence:	0424119

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 99/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 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