



2017 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Description:

Le vin roi de Toscane, le Brunello, trouve en Luce un ambassadeur particulièrement digne et fin. Établie au cœur de la région du Brunello, la famille Frescobaldi cultive les raisins dédiés au Luce Brunello sur environ 11 hectares des meilleurs vignobles. Étonnante et spectaculaire, l'étiquette accroche le regard.

Note de dégustation:

Rubis aux accents grenat. De douces nuances épicées et toastées agrémentent le nez ouvert aux agréables notes de prunes bien mûres, de petites fraises et de gelée de cynorrhodon, qui se développent progressivement dans le verre. Le fruit incroyablement élégant de ce sangiovese se révèle dans la bouche portée par des arômes de framboise et de groseille rouge, à la fois explosif et délicatement structuré, grande profondeur; les délicates notes d'épices sont soutenues par des touches de caramel et de vanille, fantastique potentiel de garde; finale d'une grande fraîcheur, longue et très dynamique.

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):	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0201617

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 96/100, Falstaff 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2037
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.