



2020 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Un assemblage moderne de Merlot et de Sangiovese

Description:

«Lucente» signifie brillant, rayonnant. En Toscane, le symbole du soleil déployant douze rayons en forme de flamme orne de nombreuses façades et portes cochères. Il n'est donc guère étonnant que la famille Frescobaldi ait choisi de baptiser «Tenuta Luce» son nouveau domaine à Montalcino, en hommage à la lumière qui fait pousser la vigne et qui confère au vin sa puissance. Le Lucente est un splendide assemblage de Merlot et de Sangiovese.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, reflets violets. Les fruits rouges dominent le très joli bouquet aux notes de prunes et de framboises, de noix et de caramel, sur des touches de bois précieux et de sauge. L'attaque douce fait place à des arômes frais et fruités de cerises rouges, de pruneaux et de confiture d'airelles, sur des nuances de chocolat au lait et des notes poivrées; les tanins sont mûrs et bien intégrés, finale vibrante et très toscane.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Tenuta Luce
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Référence:	0593120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.