2020 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Un assemblage moderne de Merlot et de Sangiovese

Description:
Avec le Lucente, l'audacieuse famille Frescobaldi signe un assemblage moderne composé de Merlot et de Sangiovese. Les raisins proviennent d'un terroir unique aux sols schisteux, niché au coeur de la région viticole du Brunello. L'élevage de 12 mois en barriques confère à cet assemblage toscan intensité, souplesse et élégance. Robert Parker fait l'éloge du Lucente comme «un vin contemporain et international au style italien plein d'élégance».
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):	James Suckling 93/100, Luca Maroni 94/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Référence:	0593120

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100, Luca Maroni 94/100, 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.

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