



## 2019 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.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Montalcino
<b>Producteur:</b>	Tenuta Luce
<b>Notation(s):</b>	Parker 94/100, James Suckling 94/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
<b>Référence:</b>	0974119

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Lux Vitis**

Toscana IGT  
Tenuta Luce

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Parker 94/100, James Suckling 94/100
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.