



2021 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Chef-d'oeuvre toscan issu d'un millésimement monumental

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 profond, centre presque noir aux reflets violets. Bouquet expressif de prunes, de cerises noires et de cassis, sur des touches balsamiques, puis enfin un soupçon de moka, de chocolat crémant, de réglisse. Le palais très juteux est d'une densité et d'un velouté magnifiques, les baies rouges et noires sont en parfaite harmonie avec les nuances toastées; les tannins sont mûrs dans la finale persistante et pleine d'énergie.

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 94/100, Luca Maroni 95/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Référence:	0593121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Luca Maroni 95/100
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.