



2022 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Sa proportion élevée de Merlot séduit

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 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 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Référence:	0593122

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, Score 18.5/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.