



2013 Luce

Toscana IGT, Luce della Vite

Un super-toscan extrêmement bien noté

Description:

Cela fait 800 ans que la famille Frescobaldi perpétue la tradition viticole en Toscane. Les douces collines de Montalcino sont particulièrement propices à la culture du Sangiovese et du Merlot. Le Luce, grand vin du domaine, est un super-toscan convoité dans le monde entier. En associant son savoir-faire à celui de Mondavi, Frescobaldi a donné naissance à un vin toscan culte permettant à la région d'atteindre de nouvelles sphères.

Note de dégustation:

Robe rubis aux accents grenat. Le nez ouvert dévoile un large éventail de parfums rappelant les framboises, les prunes et les amandes grillées, avec une trace de bois de santal et des nuances de chocolat au lait et de tabac. C'est un vin ferme et dense ayant beaucoup d'élégance, une extraordinaire intensité et qui développe des arômes fruités et délicieusement épicés; des tannins polis apportent de la mâche à ce Luce de rêve d'une longueur impressionnante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

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.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Sous-région:

Divers Toscane

Producteur:

Tenuta Luce

Notation(s):

James Suckling 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

Merlot, Sangiovese

Référence:

0424113

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Luce della Vite

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100
Cépage(s): Merlot, Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.