



## 2022 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Le légendaire vin culte de Frescobaldi

### 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:

Rouge rubis concentré, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le bouquet raffiné et plein de chaleur se développe peu à peu: framboises sucrées, airelles et prunes en alternance avec de délicates touches de vanille et de chocolat au lait, puis un peu de cassis. La bouche dense et crémeuse est de plus en plus puissante, avec des tannins mûrs et bien intégrés; encore un peu d'adhérence au-delà du milieu de bouche, ce qui promet un grand potentiel de garde à ce Super Toscan; l'élégance légendaire de Luce mène à la finale persistante et légèrement minérale.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	Tenuta Luce
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Référence:</b>	0424122

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

Taille: A7 74x105

### **Luce**

Toscana IGT  
Tenuta Luce

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<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.