



2015 Luce

Toscana IGT, Luce della Vite

Un vin culte produit par le nouveau domaine Luce

Description:

Cette année marque la réalisation d'un rêve de longue date. À Montalcino, Tenuta Luce a fondé un domaine artisanal qui impose de nouvelles références pour la région. Lamberto Frescobaldi, président de l'entreprise familiale du même nom, est fier de perpétuer une tradition vieille de 700 ans.

Note de dégustation:

Rubis soutenu. Bouquet gourmand et capiteux se développant peu à peu: framboises sucrées et prunes se mariant à des nuances de vanille et de chocolat au lait. Les arômes du nez se confirment dans la bouche complexe aux tannins mûrs et bien fondus ; milieu de bouche encore un peu rugueux pour ce « super Toscan » qui promet un potentiel de garde exceptionnel ; la proverbiale élégance de Luce se poursuit jusque dans la longue finale toute en filigrane.

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:	Luce - Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 100/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	50% Sangiovese, 50% Merlot
Référence:	0424115

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 100/100, Score 19/20
Cépage(s):	50% Sangiovese, 50% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.