



2014 Luce

Toscana IGT, Luce della Vite

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:

Robe rubis intense, s'éclaircissant sur le disque. Le bouquet à l'élégance subtile se compose d'une myriade de senteurs : framboises bien mûres, griottes et une touche de noix de muscade, puis des nuances de vanille Bourbon et une trace de daim. La bouche est dense et d'une belle profondeur, toujours très élégante et droite avec des notes balsamiques, et une opulence de fruits rouges bien mûrs ; c'est un vin aux tannins mûrs, doté d'une structure magnifique, dont les arômes persistent jusque dans la longue finale un peu minérale mais très agréable. Un investissement sûr !

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 96/100, Score 19/20 |
| Elevage: | 24 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | Merlot, Sangiovese |
| Référence: | 0424114 |

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 96/100, Score 19/20 |
| Cépage(s): | Merlot, Sangiovese |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| 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. |