



2012 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Luce della Vite

Le Brunello Luce 2012, fameux millésime 5 étoiles, vient d'arriver!

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:	Montalcino
Producteur:	Luce - Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 94/100, Falstaff 95/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0201612

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Luce della Vite

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Falstaff 95/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2032
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 décanner.