



2017 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

En provenance du coeur de la Toscane

Description:

Avec le «Lucente», l'audacieuse famille Frescobaldi signe un assemblage d'exception composé de Merlot et de Sangiovese. Les raisins proviennent d'un terroir unique aux sols schisteux, niché au cœur de la région viticole du Brunello. L'élevage de 12 mois en barriques confère à cet assemblage toscan intensité, souplesse et élégance.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond, reflets grenat. Nez expressif avec beaucoup de cerise et de framboise, des notes de sous-bois, de caramel et de cannelle. Bonne densité en bouche, le fruit rappelle à nouveau les baies rouges, on perçoit également de la canneberge, mûr et soutenu par une discrète note de fraîcheur ; les tannins sont présents, mais s'harmonisent parfaitement avec les notes toastées ; finale finement équilibrée et harmonieuse.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Tenuta Luce
Notation(s):	James Suckling 92/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Référence:	0593117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.