



2018 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Vin culte d'un domaine artisanal

Description:

La famille toscane Frescobaldi rêvait depuis longtemps d'associer au Merlot la structure et l'élégance du Sangiovese. Du fait de son climat chaud, la région de Brunello s'est avérée l'endroit idéal. Depuis 2018, le Luce est élaboré dans des chais qui lui sont dédiés. La production est limitée et la demande croissante. Pour James Suckling, le nouveau millésime 2018 est «L'un des meilleurs que j'aie jamais dégustés.»

Note de dégustation:

Rouge rubis intense jusque sur le disque. Bouquet ouvert et complexe de framboises mûres et groseilles, sur des notes épicées en harmonie avec de très belles touches de vanille, de chocolat au lait et d'un soupçon de moka. Bouche riche et intense, avec maintenant également des notes balsamiques et un peu de bois de cèdre; magnifique structure, tannins d'une grande finesse; persistance aromatique aux notes toastées jusque dans la finale soutenue et légèrement fraîche. Une valeur sûre !

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 97/100, Decanter 94/100, Score 19/20

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2033

Cépage(s):

Sangiovese, Merlot

Référence:

0424118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:

Italie

Notation(s):

James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score
19/20

Cépage(s):

Sangiovese, Merlot

Apogée:

jusqu'en 2033

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
déguster.