



2019 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Sa proportion élevée de Merlot séduit

Description:

«Lucente» signifie brillant, rayonnant. En Toscane, le symbole du soleil déployant douze rayons en forme de flamme orne de nombreuses façades et portes cochères. Il n'est donc guère étonnant que la famille Frescobaldi ait choisi de baptiser «Tenuta Luce» son nouveau domaine à Montalcino, en hommage à la lumière qui fait pousser la vigne et qui confère au vin sa puissance. Le Lucente est un splendide assemblage de Merlot et de Sangiovese.

Note de dégustation:

Rubis saturé jusque sur le disque. De belles notes toastées rehaussent le bouquet de baies des bois noires, rappelant les mûres et les myrtilles, sur des nuances épicées de cannelle et de réglisse. En bouche, il est intensément fruité, avec des arômes qui se confirment, une fraîcheur typiquement toscane et des tannins encore présents, très dense et puissant; petits fruits noirs dans la finale persistante.

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 94/100, Decanter 92/100, Parker 92/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Référence:	0593119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Decanter 92/100, Parker 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.