



## 2020 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Super-toscan de la région de Brunello, par 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:

Rouge rubis profond aux reflets étincelants. Gelée de mûres et framboises dans le merveilleux nez aux puissantes notes toastées de moka et de caramel, sur une pointe de poivre noir. Souple et délicat en bouche, beau mariage entre les fruits rouges et noirs, tannins subtils et mûrs en soutien, agréable fraîcheur; en finale, de magnifiques notes de vanille et une excellente longueur.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	Tenuta Luce
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 19.5/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	Sangiovese, Merlot
<b>Référence:</b>	0424120

## 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 19.5/20  
**Cépage(s):** Sangiovese, Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2036  
**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.