



## 2018 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Brunello très limité du domaine Luce

### Description:

Le vin roi de Toscane, le Brunello, trouve en Luce un ambassadeur particulièrement digne et fin. Établie au cœur de la région du Brunello, la famille Frescobaldi cultive les raisins dédiés au Luce Brunello sur environ 11 hectares des meilleurs vignobles. Étonnante et spectaculaire, l'étiquette accroche le regard.

### Note de dégustation:

Rouge rubis brillant, nuances grenat. Bouquet exubérant, marqué par les fruits rouges, prunes et fraises mûres, avec des touches de sous-bois, de crème brûlée et de chocolat au nougat. Délicieux arômes de cerises amarena et de framboises dans le séduisant palais, qui se distingue par son velouté et sa finesse, très puissant et d'une élégante texture, soutenu par des tanins mûrs, extrêmement long en finale.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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>	Montalcino
<b>Producteur:</b>	Tenuta Luce
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Score 19.5/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>Référence:</b>	0201618

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Brunello Luce**

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta Luce

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Score 19.5/20  
**Cépage(s):** 100% Sangiovese  
**Apogée:** jusqu'en 2038  
**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 décanter.