



2019 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, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez ouvert et agréable de prunes et d'airelles bien mûres, se développant peu à peu, sur de douces notes d'épices et de zeste d'orange. Un fruité Sangiovese incroyablement élégant, porté par des arômes de framboise et de groseille rouge, à la fois ciselé et explosif, il montre une grande profondeur; les délicates nuances d'épices sont soutenues par des touches de caramel et de vanille et une belle fraîcheur; finale très longue et pleine de caractère, avec quelques notes balsamiques.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Montalcino
Producteur:	Tenuta Luce
Notation(s):	Falstaff 99/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0201619

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): Falstaff 99/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 100% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2039
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.