



2021 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 concentré, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le bouquet raffiné et plein de chaleur se développe peu à peu: framboises sucrées, airelles et prunes en alternance avec de délicates touches de vanille et de chocolat au lait, puis un peu de cassis. La bouche dense et crémeuse est de plus en plus puissante, avec des tannins mûrs et bien intégrés; encore un peu d'adhérence au-delà du milieu de bouche, ce qui promet un grand potentiel de garde à ce Super Toscan; l'élégance légendaire de Luce mène à la finale persistante et légèrement minérale.

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 96/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Référence:	0424121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2037
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.