LUCE

Tenuta Luce Lux Vitis 2015

777,00$

* Prix de détail suggéré

Code produit	13905183
Prix licencié	675.80$
Conditionnement	1x3000ml
Type d'approvisionnement	SAQ Signature
Statut	Disponible
Type de produit	Vin Tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
Région	Toscane
Cépage(s)	Cabenet Sauvignon 90 %
Cépage(s)	Sangiovese 10 %
Pourcentage d'alcool	15%
Couleur	Rouge
Type de vieillissement	barriques de chêne neuf français
Durée de vieillissement	24 mois
Acidité totale	5.75 g/l
PH	3.40

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Lorsque Vittorio Frescobaldi rencontre Robert Mondavi au début des années quatre-vingt-dix, il ouvre un nouveau chapitre de l'histoire des grands vins toscans, de l'histoire des vins de qualité. Cette rencontre donne naissance au Luce, un vin inspiré par le désir de réaliser un rêve : produire à Montalcino, un terroir propice à la production de grands vins, un vin qui s'aventure au-delà des frontières de la tradition.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin imposant à la robe presque impénétrable et au bouquet complexe avec des arômes allant des fruits rouges aux notes épicées et toastées. En bouche, il délivre toute sa puissance, révélant à la fois une grande élégance et une belle harmonie grâce à l'équilibre parfait entre alcool, acidité et structure ainsi qu'à la présence d'une superbe trame tannique. La finale se
caractérise par une très longue persistance aromatique.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes ont germé au cours de la première semaine d'avril. La saison de croissance s'est poursuivie avec un climat sec et ensoleillé qui a favorisé un développement sain des plantes, favorisant une maturation intense, uniforme et sans stress des raisins.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation en cuves de ciments pendant 12 jours, suivie d'une macération pelliculaire de 20 jours. Fermentation malolactique en barriques et vieillissement du vin pendant 24 mois dans des barriques de chêne

français neuves à 100%. Mise en bouteille le 7 février 2018.