

LUCE

121,00\$

* Prix de détail suggéré

Luce della Vite 2019

	Code produit	15043177
	Prix licencié	105.24\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
	Région	Toscane
	Cépage(s)	Sangiovese 55 %
	Cépage(s)	Merlot 45 %
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège

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

De couleur rouge rubis intense, Luce 2020 se distingue au nez par sa complexité et son élégance, caractérisé par des fruits noirs mûrs, notamment la mûre et la mûre, auxquels s'ajoutent des notes de cacao et d'épices douces. En bouche, il est harmonieux, vif, avec une excellente structure, équilibré par une acidité vibrante et des tanins doux et soyeux qui donnent une finale élégante et d'une grande persistance.

ÉLABORATION DU PRODUIT

DURÉE DE MACÉRATION PELLICULAIRE

22 jours

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Barriques

MÉTHODE D'ÉLEVAGE

Barriques : 80 % neuves, 20 % d'un an

DURÉE D'ÉLEVAGE

24 mois

