

## LUCE

### Luce Della Vite Brunello di Montalcino 2017

**151,25\$**

\* Prix de détail suggéré

	Code produit	15043071
	Prix licencié	131.44\$
	Conditionnement	3x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Cépage(s)	Sangiovese
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Fûts de chêne slovaque



#### 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

Luce Brunello présente une couleur rouge rubis intense. Le nez est complexe et parfumé, avec des notes de fruits rouges mûrs, soutenues par d'agréables sensations de tabac blond et d'épices exotiques. En bouche, le vin est harmonieux, riche et très structuré, avec des tanins soyeux qui, associés à la fraîcheur, donnent une très longue persistance. Un vin sophistiqué et puissant

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Au moins 24 mois en fûts de chêne de Slavonie

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Présentant une robe rouge rubis très brillante et compacte, le nez du vin est concentré avec des notes de fruits rouges, principalement de griotte, d'orange mûre et d'épices. En bouche, le vin est riche et enveloppant, avec une belle tension qui met en valeur la texture tannique parfaitement intégrée. La finale fascine par sa grande saveur et sa longue persistance. Un vin d'une extraordinaire intégrité, avec un grand potentiel de garde.