



LUCE 2015

Après un hiver avec une pluviométrie dans la moyenne, qui a permis de maintenir les réserves d'eau accumulées lors de la saison précédente, le débourrement a eu lieu début avril.

Les plantes se sont ensuite développées régulièrement grâce à une saison sèche et ensoleillée qui a permis le maintien d'un bel état sanitaire de la vigne pendant toute la période végétative.

La chaleur intense de l'été a été tempérée début août par deux belles pluies qui ont créé dans la vigne les conditions idéales pour une maturation régulière, intense et sans stress.

Le Luce présente un nez expressif et épicé avec des notes de vanille et de pain d'épice. Dans un deuxième temps, des notes subtiles de cannelle et de clou de girofle apparaissent. Le nez complexe exprime d'intenses arômes de cerise et de prune sur une base de fruits mûrs. Vin sincère et structuré en bouche. Les tanins sont présents mais élégants, bien fondus et non agressifs, donnant à ce vin un cadre large et dense. La sensation est agréable avec une finale soutenue, dominée par une belle fraîcheur.

CÉPAGES

Sangiovese, merlot

RENDMENT MOYEN PAR HECTARE

35 hl/ha

NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES PRODUITES

80 000

PÉRIODE DE VENDANGES

Sangiovese: dernière semaine de septembre
Merlot: première semaine de septembre

SUCRE DE LA VENDANGE

Sangiovese : 245 g/l, merlot : 256 g/l

ACIDITÉ TOTALE DE LA VENDANGE

Sangiovese : 6,94 g/l, merlot : 6,47 g/l

pH DE LA VENDANGE

Sangiovese: 3,29, merlot: 3,45

CUVES DE FERMENTATION

En acier inoxydable thermorégulées

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION

Jusqu'à 28 °C

DURÉE DE FERMENTATION

12 jours

DURÉE DE MACÉRATION PELLICULAIRE

4 semaines

FERMENTATION MALOLACTIQUE

En barriques

MÉTHODE DE VIEILLISSEMENT

Barriques de chêne: 85 % neuves,
15 % de deux vins

DURÉE DE VIEILLISSEMENT

24 mois

MISE EN BOUTEILLE

Décembre 2017

DONNÉES TECHNIQUES:

ALCOOL

155 % Vol.

ACIDITÉ TOTALE

5,68 g/l

PH

3,45