



## LUCE 2019

La saison 2019 a été tardive et équilibrée. Après un hiver froid et ensoleillé, le printemps a été marqué par des températures moyennes basses et de fortes précipitations, ce qui a permis la création d'importantes réserves d'eau dans le sol. Cette situation de faible luminosité et de précipitations, principalement concentrées sur le mois de mai, a entraîné un retard d'une dizaine de jours dans le cycle végétatif de la vigne. La floraison s'est achevée uniformément au cours de la première semaine de juin. La saison a ensuite continué avec un été chaud, sans pics de températures notables, et quelques précipitations entre la fin du mois de juillet et le début du mois d'août qui ont assuré un système foliaire vigoureux et efficace. Les températures douces de septembre et une bonne hydratation des sols ont contribué à une maturation lente et régulière des raisins, donnant lieu à des tanins parfaitement mûrs, d'une grande intensité et d'une grande fraîcheur aromatique. Les vendanges ont commencé par un temps ensoleillé le 12 septembre avec les premiers merlots, elles se sont poursuivies de la fin du mois de septembre au début du mois d'octobre avec le sangiovese. Les vins sont charpentés et font preuve d'équilibre, de puissance et d'un grand potentiel de garde.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Luce 2019 présente une robe d'un rouge rubis intense. Le nez impressionne par ses senteurs florales de violette et de rose, accompagnées de framboise et d'épices douces. La bouche se montre équilibrée et élégante avec une texture presque crémeuse, portée par des tanins soyeux et bien intégrés. La finale persistante se prolonge sur des notes épicées.

#### CÉPAGES

Merlot, sangiovese

#### NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES PRODUITES

89 000

#### PÉRIODE DE VENDANGES

Merlot : 20 septembre  
Sangiovese : 29 septembre

#### SUCRE DE LA VENDANGE

Merlot : 250 g/l, sangiovese : 243 g/l

#### ACIDITÉ TOTALE DE LA VENDANGE

Merlot : 7,90 g/l, sangiovese : 8,70 g/l

#### pH DE LA VENDANGE

Merlot : 3,38, sangiovese : 3,20

#### CUVES DE FERMENTATION

Ciment

#### TEMPÉRATURE DE FERMENTATION

28°C

#### DURÉE DE FERMENTATION

12 jours

#### DURÉE DE MACÉRATION PELLICULAIRE

22 jours

#### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Barriques

#### MÉTHODE D'ÉLEVAGE

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

#### DURÉE D'ÉLEVAGE

24 mois

#### MISE EN BOUTEILLE

Décembre 2021

### DONNÉES TECHNIQUES

#### ALCOOL

14,40% Vol.

#### ACIDITÉ TOTALE

6,03 g/l

#### pH

3,49