



LUCE 2020

Les mois de janvier et de février ont été particulièrement doux et secs, ce qui a conduit à un débourrement précoce de la vigne à partir de la deuxième semaine de mars pour le sangiovese et de la troisième semaine pour le merlot. Le printemps a quant à lui été caractérisé par un climat chaud accompagné de précipitations, notamment en mai, ce qui a favorisé une excellente floraison qui a eu lieu légèrement en avance, vers la dernière semaine du mois, suivie d'une nouaison rapide. Les trois premières semaines de juin ont été marquées par des précipitations, ce qui a permis de préparer la vigne à affronter un été chaud et peu pluvieux. Au cours de la dernière semaine d'août, deux épisodes pluvieux très importants sont venus revigorer les plantes et ont fait baisser les températures permettant aux raisins d'achever leur maturation dans des conditions idéales. Les vendanges ont commencé le 3 septembre avec le merlot. Les raisins étaient en parfait état et d'une excellente maturité avec un grand potentiel aromatique grâce, entre autres, aux écarts de température entre le jour et la nuit enregistrés dans les jours précédant les vendanges. Quant aux vendanges du sangiovese, elles ont commencé le 16 septembre et se sont poursuivies jusqu'à la fin du mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Paré d'une robe rubis intense, le Luce 2020 offre un nez complexe et élégant caractérisé par des notes de fruits noirs mûrs, notamment de mûre et de mûrier, auxquelles se mêlent des senteurs de cacao et d'épices douces.

La bouche est harmonieuse, vive, bien structurée, équilibrée par une acidité vibrante et des tanins souples et soyeux qui confèrent une finale élégante et très persistante.

CÉPAGES

Merlot, sangiovese

PÉRIODE DE VENDANGES

Merlot: 3 septembre
Sangiovese: 16 septembre

SUCRE DE LA VENDANGE

Merlot: 255 g/l, sangiovese: 243 g/l

ACIDITÉ TOTALE DE LA VENDANGE

Merlot: 6,20 g/l, sangiovese: 7,10 g/l

pH DE LA VENDANGE

Merlot: 3,45, sangiovese: 3,35

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

Novembre 2022

DONNÉES TECHNIQUES

ALCOOL

14,5 % vol.

ACIDITÉ TOTALE

6,07 g/L

pH

3.45