



## LUCE 2016

L'année 2016 restera en mémoire pour son climat régulier. Le printemps a été marqué par plusieurs épisodes pluvieux ainsi que par un climat doux qui a conduit à un débourrement légèrement précoce du merlot et du sangiovese entre fin mars et début avril. Pendant l'été, trois épisodes pluvieux importants, de plus de 15 mm, ont eu lieu au début, au milieu et à la fin du mois d'août. À la même période, les températures n'ont pas été excessives évitant le stress hydrique et permettant une maturation progressive, complète et optimale des raisins.

Ce millésime a bénéficié d'un climat régulier, sans précipitations et chaleurs excessives. L'effet terroir est sans aucun doute une particularité de ce millésime 2016. Les conditions de fin d'été et lors des vendanges ont permis aux raisins d'atteindre une belle maturité. Nous avons obtenu un vin à la robe profonde, au nez aromatique de fruits frais, charmeur, doté de tanins très agréables, élégants et bien présents sans pour autant conférer un caractère envahissant. Sincère et juteux, ce vin offre un bel équilibre entre fraîcheur, fruit et densité ainsi qu'une finale de grande classe.

### CÉPAGES

Sangiovese, merlot

### RENDEMENT MOYEN PAR HECTARE

30 hl/ha

### NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES PRODUITES

96 800

### PÉRIODE DE VENDANGES

Sangiovese: dernière semaine de septembre

Merlot: première semaine de septembre

### SUCRE DE LA VENDANGE

Sangiovese: 275 g/l, merlot: 265 g/l

### ACIDITÉ TOTALE DE LA VENDANGE

Sangiovese : 6,81 g/l, merlot : 6,55 g/l

### pH DE LA VENDANGE

Sangiovese : 3,24, merlot : 3,40

### 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 2018

### DONNÉES TECHNIQUES:

#### ALCOOL

14,85 % Vol.

#### ACIDITÉ TOTALE

6,06 g/l

#### PH

3,42