

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Nebbiolo Maggiur

Langhe DOC

Cascina Luisin

**Région** : Piémont, Italie.

**Appellation** : Langhe DOC.

**Domaine** : Cascina Luisin.

**Cépages** : 100% Nebbiolo

**Millésime** : 2022

**À déguster jusqu'en** : 2030

**Robe** : rouge cerise, claire, reflets roses pâles.

**Nez** : parfumé et charmant, fin, élégant, sur des arômes d'orange sanguine, de cerise rouge mûre, fraise caramélisée, bois doux, fumée et un soupçon de goudron.

**Bouche** : l'attaque est franche, jeune, les tannins denses, fins et crayeux, l'acide vive, rafraîchissante, qui porte les saveurs très pures de cerise rouge, orange, goudron et roses.

**Conclusion** : un Nebbiolo de belle typicité et pureté !

**Service** : servir à 16°C. Pâtes au pesto de tomates séchées, filet de porc mariné au miel.

La cuvée Maggiur provient de vignes d'environ 60 ans sur la commune d'Alba.

**Teneur en alcool** : 14%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 90833 75 2022 **Prix membre** : 20.00

**Prix catalogue** : 22.20