

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Barbaresco Rabajà

Barbaresco DOCG
Cascina Luisin

Région : Piémont, Italie.

Appellation : Barbaresco DOCG.

Domaine : Cascina Luisin.

Cépages : 100% Nebbiolo

Millésime : 2017

À déguster jusqu'en : 2037

Distinctions : Vinum: 17/20

Wine Enthusiast: 93/100

Wine Spectator: 92/100

Nez : Arômes complexes de cerise, framboise, violette et rose, suivis de notes épicées (cannelle, réglisse) et subtiles touches de tabac, goudron et terre.

Bouche : Tanins puissants et soyeux, soutenus par une acidité vive. Saveurs de cerise noire, fruits des bois, épices et une touche balsamique. Finale longue et équilibrée.

Conclusion : Un Barbaresco corsé, dense et élégant, parfait pour les amateurs de vins complexes.

Service : Servir à 16-18°C après carafage pour révéler ses arômes. Accompagne idéalement l'agneau, le gibier, les plats à base de truffes et les fromages affinés.

Le Barbaresco Rabajà 2017 de Cascina Luisin est un vin prestigieux provenant d'un des plus célèbres vignobles de la région de Barbaresco, au cœur des Langhe dans le Piémont. Ce millésime 2017 se caractérise par sa richesse et son élégance, illustrant parfaitement le potentiel du cépage nebbiolo. Le vignoble Rabajà, situé à proximité du village de Barbaresco, est réputé pour produire des vins d'une grande profondeur et complexité, grâce à des sols uniques et un climat idéal.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93774 75 2017 **Prix membre :** 52.50

Prix catalogue : 58.40