

Limoncello 32° Nastro D'Oro

Depuis 1996, la distillerie Nastro D'oro produit des liqueurs typiques de la péninsule de Sorrente, au Sud de Naples, parmi lesquelles se distingue le Limoncello. Une sélection minutieuse des matières premières et un procédé d'élaboration selon les recettes locales les plus anciennes et traditionnelles garantissent la grande qualité de ces nectars.

Les meilleures « femminielli ovals », une variété de citrons locale, sont sélectionnés manuellement. La fraîcheur aromatique offre une élégance incomparable.



Robe : Intense jaune, lumineux

Nez : Frais et délicat, il s'ouvre sur un bouquet à la fois agrume et floral. Le zeste de citron et une douceur subtile se répondent avec un juste équilibre.

Bouche : Suave et toujours rafraichissante, la bouche est éclatante de fruit fraîchement cueilli, où les saveurs acidulées viennent raviver les papilles. La gourmandise et la générosité de ce divin breuvage nous font voyager dans les vergers de méditerranée.

Finale : Douce et acidulée, la dégustation s'achève sur une purée d'agrumes confits. Un grand moment !

La Cave de Longchamp
72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com