



LELOUVIER CALVADOS

1980 | 40 Jahre

Im Laufe der Jahre haben André und Christian Le Louvier eine große Auswahl an alten und seltenen Jahrgängen von Calvados zusammengestellt, von denen einige bis ins Jahr 1933 zurückreichen. Jedes Jahr zeichnet sich durch einen einzigartigen und außergewöhnlichen Brand aus.

Tasting notes

Color

Intensiver Bernstein

Aroma

Ein fruchtiger und blumiger Calvados mit Aromen von zarten Gewürzen, Vanille und Nougat.

Taste

Im Gaumen ein eleganter und lebhafter Blend mit einer ausgewogenen Säure.

Finish

Ausgesprochen gehaltvoll, ansprechend und lang anhaltend.

Über die Destillerie Le Louvier Der in der Normandie hergestellte Calvados ist das Ergebnis der Destillation von Apfel- oder Birnenwein. Er besitzt seit 1942 eine AOC. Der im südlichen Teil der Region gelegene Calvados Domfrontais erstreckt sich über die Flussläufe der Manche, Orne und Mayenne. Die Obstgärten des Calvados Domfrontais erreichen eine Höhe von 15 Metern, und die Birnbäume gelten als "hochstämmig", eine in Frankreich einzigartige und originelle Landschaft. Rund fünfzig Apfelsorten und mehr als hundert Mostbirnen werden in dieser Region angebaut. Calvados, ist ebenfalls eine französische Spirituose, die an die Traditionen und das Know-how unserer Erzeuger erinnert.