



LELOUVIER CALVADOS

1970 | 50 ans d'Age

André et Christian Le Louvier avaient constitués au fil des ans une grande gamme de vieux millésimes dans laquelle se trouvent cachées des bouteilles d'exception.

Tasting notes

Color

Ambre sombre

Aroma

Des notes d'encre, de cuire et de tabac au nez.

Taste

Calvados de grande structure et de belle acidité. Très profond et riche.

À propos de la distillerie Le Louvier Produit en Normandie, le Calvados est le fruit de la distillation du cidre ou du poiré. Il bénéficie d'une AOC depuis 1942. Situé dans la partie sud de la région, le Calvados Domfrontais s'étend sur la Manche, l'Orne et la Mayenne. Paysage original et unique en France, ses vergers atteignent 15 mètres de hauteur et les poiriers sont réputés "à tige haute". Une cinquantaine de variétés de pommes et plus d'une centaine de poires à cidre sont cultivées dans cette région. Le Calvados, est aussi un alcool français qui rappelle les traditions et le savoir-faire de nos producteurs.