



LELOUVIER CALVADOS

1971 | 49 ans d'âge

Au fil des ans, André et Christian Le Louvier ont composé une large sélection de Calvados anciens et rares, dont certains remontent à 1933. Chaque année offre un caractère unique et exceptionnel.

Tasting notes

Color

Ambre foncé

Aroma

Délicat et fruité avec des arômes exquis de pommes mûres, de noix et de fût de chêne.

Taste

Particulièrement délicat et plein de finesse au bouquet profond de pommes, de poires légèrement caramélisées et de bois de chêne.

Finish

Fruité et de longue durée

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.