



# LELOUVIER CALVADOS

## 1980 | 40 ans d'age

Au fil des ans, André et Christian Lelouvier ont composé une large sélection de vieux et rares Calvados millésimés, dont certains datent de 1933. Chaque année offre un spiritueux unique et exceptionnel.

### **Tasting notes**

Color

Ambre profond

#### Aroma

Un calvados fruité et fleuri avec des notes d'épices douces, de vanille et de nougat.

En bouche, il est élégant et vif avec une acidité bien présente.

#### Finish

Très riche, savoureux et de longue durée.

À propos de la distillerie Lelouvier 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.