LELOUVIER CALVADOS

1981 | 40 Jahre

Depuis 1933, Lelouvier propose une large gamme de millésimes. Chaque année est unique et montre sa propre personnalité. Les spiritueux, comme les vins, peuvent aussi être des vins millésimés. Cela vaut également pour le Calvados. Il s'agit d'éditions limitées, dont le millésime correspond à l'année de distillation. Ces bouteilles sont idéales pour les offrir à l'occasion des anniversaires et pour ravir les collectionneurs.

Tasting notes

Color

Ambre

Aroma

Des arômes puissants et fruités de pommes mûres légèrement caramélisées et fermentées ainsi que de poires.

Taste

En bouche, puissant et équilibré à la fois, tout en étant très persistant.

Finish

Puissant tout en étant souple et velouté, avec des arômes persistants de pomme et de caramel.

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.