



## LELOUVIER CALVADOS

1961 | 58 Jahre

Im Laufe der Jahre haben André und Christian Le Louvier eine beachtliche Auswahl an alten Jahrgangscalvados zusammengetragen, unter denen sich der eine oder andere wahre Schatz verbirgt.

### **Tasting notes**

#### **Color**

Bernstein

#### **Aroma**

Fein und delikat! Reichhaltige Nase mit Aromen von Honig und Gewürzen.

#### **Taste**

Am Gaumen ist er weich und geschmeidig, elegant und delikat. Mit Anklängen von Apfel, Birne und feinen Nusstönen.

Über die Destillerie Le Louvier, die 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.