FiGee
FINE GOODS

LELOUVIER CALVADOS

1969 | 50 Jahre

Im laufe der Jahre haben André und Christian Lelouvier eine beachtliche Auswahl an alten Jahrgangscalvados zusammengetragen unter denen sich der eine oder andere wahre Schatz verbirgt.

Tasting notes

Color

Bernstein

Aroma

Karamellisierter Apfel, Birne und Vanille

Taste

Zart und elegant mit seidigen Tanninen.

Über die Destillerie Lelouvier Der 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.