



LELOUVIER CALVADOS

1971 | 49 Jahre

Im Laufe der Jahre haben André und Christian Le Louvier eine große Auswahl von alten und seltenen Calvados komponiert, die bis ins Jahr 1933 zurückreichen. Jedes Jahr bietet einen einzigartigen und außergewöhnlichen Charakter.

Tasting notes

Color

Dunkler Bernstein

Aroma

Delikat und fruchtig mit exquisiten Aromen von reifen Äpfeln, Baumnüssen und Eichenfass.

Taste

Ausgesprochen delikat und voller Finesse mit einem tiefen Bouquet von Äpfeln, leicht karamellisierten Birnen und Eichenholz.

Finish

Fruchtig und langanhaltend

Über die Destillerie Le Louvier 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