LELOUVIER CALVADOS

1961 | 58 ans d'age

André et Christian Lelouvier avaient constitués au fil des ans une grande gamme de vieux millésimes dans laquelle se trouvent cachées des bouteilles d'exception.

Tasting notes

Color

Ambre

Aroma

Fin et délicat ! Nez riche et mielleux avec des notes aromatiques et épicées.

Taste

La bouche est la fois légère et souple, élégant et délicat. Des notes de pomme, de poire et des fines notes de noix.

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.