

CALVADOS LELOUVIER

Calvados depuis 1933



Sidra Brut

Presentación

La Cidre Brut de Normandie (Sidra Brut de Normandía) Lelouvier se elabora a partir de múltiples variedades de manzanas de sidra (actualmente se usan más de 50 variedades). Las manzanas amargas forman la estructura y el cuerpo de la sidra, las variedades dulces aportan sus aromas y las manzanas ácidas confieren elegancia y frescura.

Una vez maduras, las manzanas se trituran antes de prensar para extraer el zumo que fermenta hasta alcanzar un porcentaje de alcohol ligeramente superior al 4%. Durante la fermentación, el control de las temperaturas y varios trasiegos permiten mantener una fermentación lenta y aromática. Posteriormente la sidra se embotella a presión.

La sidra Lelouvier es una bebida ligera, afrutada y refrescante. Se bebe sola o durante la comida para acompañar patés, pescados, carnes blancas o incluso postres de manzana.

Se sirve fresca (8°C) en una copa de vino.