

CALVADOS LELOUVIER

Calvados depuis 1933



Sidra Dulce

Presentación

La Cidre Doux de Normandie (Sidra Dulce 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 2%. 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 con numerosos postres.

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