

# CALVADOS LELOUVIER

*Calvados depuis 1933*



## *Pommeau de Normandie*

### *Presentación*

El Pommeau de Normandie se obtiene del maridaje del zumo de la manzana de sidra recolectada de vergeles identificados y su aguardiente, el calvados. Para su elaboración se selecciona una treintena de variedades de manzanas de pommeau. Posteriormente, el Pommeau Le Louvier envejece al menos 14 meses en barricas de roble antes de ser embotellado. Se sirve tradicionalmente con el aperitivo y la temperatura ideal para apreciar sus aromas es de 8 a 10°.

Combina maravillosamente con foie gras o con un melón, y sirve de perfecto acompañante para postres de manzana.