

CALVADOS LELOUVIER

Calvados depuis 1933



Le cidre brut

Présentation

Le Cidre Brut de Normandie Lelouvier est élaboré à partir de nombreuses variétés de pommes à cidre (plus de 50 variétés sont couramment utilisées). Les Pommes amères forment la structure et le corps du cidre, les variétés douces apportent leurs arômes alors que les pommes acidulées donnent finesse et fraîcheur.

Les pommes à maturité sont broyées avant d'être pressées pour en extraire le jus qui fermente jusqu'à atteindre un peu plus de 4% d'alcool. Durant la fermentation, le contrôle des températures ainsi que plusieurs soutirages permettent de maintenir une fermentation lente et aromatique. Le cidre est ensuite mis en bouteille sous pression.

Le cidre Lelouvier est une boisson légère, fruitée et rafraîchissante. Il s'apprécie seul mais aussi au cours du repas pour accompagner des terrines, des poissons, des viandes blanches ou encore des desserts au pomme.

Il se sert frais (8°C) dans un verre à vin.