

CALVADOS LELOUVIER

Calvados depuis 1933



Pommeau de Normandie

Présentation

Le Pommeau de Normandie est issu du mariage entre le jus de la pomme à cidre récoltée sur des vergers identifiés et son eau de vie, le Calvados. Une trentaine de variétés de pommes à Pommeau a été retenue pour son élaboration.

Le Pommeau Le Louvier est ensuite vieilli au moins 14 mois en fûts de chêne avant d'être embouteillé. Traditionnellement servi à l'apéritif, la température idéale pour en apprécier les arômes est de 8 à 10°.

Il fait merveille avec le foie gras et au cœur d'un melon, et accompagne idéalement un dessert aux pommes.