

# CALVADOS LELOUVIER

*Calvados depuis 1933*



## *Pommeau de Normandie*

### *Presentazione*

Il Pommeau de Normandie è il frutto del sodalizio tra il succo di mele da sidro raccolte in frutteti identificati e la sua acquavite, il Calvados. Per la sua elaborazione, è stata selezionata una trentina di varietà di mele da Pommeau.

Il Pommeau Lelouvier invecchia in seguito almeno 14 mesi in botti di rovere prima di essere imbottigliato. Tradizionalmente servito all'ora dell'aperitivo, la temperatura ideale per apprezzarne gli aromi è compresa tra 8 e 10°C.

Si sposa a meraviglia con il foie gras, si degusta nel cuore di un melone ed accompagna idealmente un dolce alle mele.