



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Champagne Louis Casters Cuvée Supérieure Brut

Druivensoorten: 100% Pinot Meunier

Regio & land: Champagne, Frankrijk

Producent: Louis Casters

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Oesters, aperitief, gemarineerde zalm

Informatie over de producent:

Eugène Cadel werd geboren in 1857 en maakte deel uit van een familie wijnbouwers die al lang actief was in Damery. Wanneer hij meerderjarig werd, werd hij de eigenaar van de wijngaarden. Hij was een wijnbouwer in hart en nieren, scherpzinnige wijnproever, karaktervolle man en geboren zakenman. Hij stelde zijn eigen fles samen en commercialiseerde er zelf de productie van. Aan het einde van de 19e eeuw bouwde hij het Champagnehuis in het centrum van het dorpje Damery, onze huidige woning. In 1921 trad zijn schoonzoon René Filaine, die eveneens zoon was van een eigenaar-wijnbouwer die al generaties lang actief was, in zijn voetsporen. In 1944 was het de beurt aan Marguerite Filaine, Eugène Cadels kleindochter en echtgenote van Louis Casters, zoon van een Belgische landbouwer. Zij was in de jaren 20 reeds een boerderij komen uitbaten in de regio. Samen bliezen ze het champagnehuis nieuw leven in en creëerden ze het merk Louis Casters. Hun zoon, Jean-Louis, nam op zijn beurt dan weer de zaak over die hij met de hulp van zijn echtgenote Angèle Sleurs, die zelf uit België kwam, verder uitbouwde. Met de komst van hun zoon Johan werd de uitbreiding van het champagnehuis voortgezet en intussen worden het respect voor de traditie en moderne technologieën gecombineerd. Johan en zijn echtgenote Valérie waken intussen over de verderzetting van Champagnehuis Louis Casters.



Informatie over de wijn:

Deze Champagne heeft een heldere lichtgoudgele kleur, met een schitterende geelgroene gloed die een impressie van diepte creëert in de flûte. Deze soepele champagne heeft een levendige aanwezige fijne zachte bubbel met een delicate pareling. In de neus worden eerst geuren van witte perzik, gekonfijte peer, verse boter, linde en brioche opgeroepen. Na het decanteren kunnen er toetsen van vochtig krijt, abrikoos, gele perzik en groene appel worden waargenomen met accenten van pittige munt. Nog verder doorgedrevene decantering onthult aroma's van citroen, zoete amandel en ananas. Soepele en frisse aanzet in de mond met een romige gisting. Deze champagne ontwikkelt zich op het gehemelte met een concentratie van wit en geel vers en knapperig fruit. Het geheel wordt gedragen door een elegant kalkachtig mineraalaroma en een citroenachtige zure spanning, verlevendigd met hints van zeste van gele pompelmoes. Deze frisse aanzet wordt voortgezet tot bij de afdrank die gekenmerkt wordt door de aromatische hardnekkige terugkeer van pittige munt, groene thee, linde en krijt.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN