



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 Sélection Blanc De Noirs

**De Noirs Druivensoorten:** 100% Pinot Noir

**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 mooie goudgele kleur, met een diepe strokleurige gele gloed. Deze soepele champagne met satijnglans heeft een levendige aanwezige fijne zachte bubbel met een delicate pareling. In de neus krijgt u eerst toetsen van gekonfijte abrikoos, gekarameliseerde appel, romige karamel en viooltjes te verwerken. Na het decanteren kunnen er toetsen van lychee, gebakken ananas, zeste van gekonfijte sinaasappel en rabarber waargenomen worden, waarna er meteen vleugels van marmelade en kwets volgen. Soepele en frisse aanzet in de mond met een romige en smeulige gisting. De wijn ontplooit zich lekker op het gehemelte met een geconcentreerde smaak van sappig gekonfijt fruit en pulp van citrusvruchten. De kalkachtige minerale smaak die geassocieerd wordt met de volle fruitige luchtige structuur versterkt het gevoel midden in de mond. De balans blijft mooi in stand door een opwekkende zuurheid die ons naar een feestelijke afdrank leidt waarbij allerlei smaken van tropisch fruit zoals ananas, mango en passievrucht onthuld worden.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN