



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 Réserve Blanc De Blancs

Druivensoorten: 100% Chardonnay

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 lichtgoudgele kleur met groengele nuances en een heldere en diepe citroengele gloed. Deze champagne heeft een levendige zeer fijne bubbel die een delicaat kraagje vormt. In de neus krijgt u eerst een geraffineerde geur te verwerken met geuren van krijt, room, jodium en citroen. Na het decanteren volgen er toetsen van zeste van citroen, amandelen, verse hazelnoten, witte peper, vuursteen, dragon en accenten van pittige munt en gember. Soepele en frisse aanzet in de mond met een romige gisting. Deze wijn ontplooit zich op het gehemelte met een geconcentreerde smaak van gedroogde vruchten (pindanoten, gepelde amandelen, verse hazelnoten) en gekonfijte citrusvruchten (zeste van citroen, gele pompelmoes), gedragen door een goed uitgebalanceerde zure citroenige structuur. De slanke afdrank wordt gekenmerkt door een opmerkelijke smaak van intens jodium, een hoog zoutgehalte en goede erg luchtige plantaardige bittere elementen.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN