



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 Rosé
Druivensoorten: 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay & 10% rode wijn gemaakt van Pinot Meunier uit de Champagnestreek
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 aantrekkelijke framboosroze kleur met een diepe zalmroze gloed. Deze soepele champagne heeft een levendige aanwezige zeer fijne bubbel met een delicate pareling. In de neus ontwaart u eerst geuren van goed gerijpte aardbei, zwarte bes, framboos en pittige munt. Na het decanteren volgen er toetsen van roze pompelmoes, mandarijnsap en verse granaatappel. Een verder doorgedrevene decantering onthult tot slot geuren van zure kers en verse munt. Soepele en frisse aanzet in de mond met een romige en smeùige gisting. Deze wijn ontplooit zich op het gehemelte met een fruitige concentratie die doet denken aan framboos, aardbei en roze pompelmoes. De frisheid wordt in stand gehouden door een zuurheid die elegant ondersteund wordt door een kalkachtig mineraal. Dit geheel gaat over in een afdrank die de smaak van framboos en munt goed doet uitkomen, een droge fruitige materie met goede zure elementen.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN