



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Casters

ROSÈ BRUT SELECTION

SCHEDA TECNICA

Da un vigneto a Damery – Vallee de la Marne –
Cote des blancs.



TIPOLOGIA

Spumante rosato



DENOMINAZIONE

Champagne AOC



UVAGGIO

Pinot Meunier 30%, Pinot
Noir 30%, Chardonnay
30% e 10% di vino rosso



EVOLUZIONE

3 anni



VOLUME IN ALCOL

12% vol



TEMPERATURA IDEALE

8-10° C



CALICE

medio



Casters

ROSÈ BRUT SELECTION

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  Rosa cerasuolo nitido, brillante e limpido, perlage fine, continuo e persistente;
-  al naso esprime note fruttate mature (fragola, ribes nero, lampone, pompelmo rosa, mandarino, melograno), insieme a fresca menta piperita;
-  in bocca è fresco, morbido, minerale. Piacevolissimo il finale.

freschezza
90%

sapidità
82%

corpo
90%

morbidezza
90%

VINIFICAZIONE

-  Pinot Meunier 30%, Pinot Noir 30%, Chardonnay 30% vendemmiati a mano (oltre al 10% di vino rosso da Pinot Meunier prodotto in appellation Champagne).
-  Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con lieviti naturali. Fermentazione alcolica a 20-22° C per 30 giorni, cui segue la filtrazione. Seconda fermentazione in bottiglia, affinamento sui suoi lieviti per 3 anni.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un perfetto connubio di eleganza e sapidità, da abbinare a piatti dalla buona struttura, profumati e di carattere, anche con caratteristiche di untuosità e grassezza. Ideale da degustare con piatti a base di carne, pesce e verdure in preparazioni anche importanti.

- **UN VINO SAPIDO**
- **DI CARATTERE**
- **PIATTI INTENSI**

LANGRES AOP

ABBINAMENTO SUGGERITO

Uno spumante fresco e sapido, che si abbina magnificamente con il formaggio. Il Langres, in particolare, è un noto formaggio della regione dello Champagne a pasta molle e crosta lavata. La sua cremosità e i sapori intensi vengono esaltati dal rosé di Casters, per aperitivi indimenticabili.



ALICI FRITTE

ABBINAMENTO CLASSICO

Un antipasto o secondo piatto sfizioso e goloso: la grassezza della frittura viene pulita dalla bollicina e i sapori sapidi e minerali vengono reciprocamente esaltati.



LA CANTINA

Si tratta di un'antica cantina della Valle della Marna: nel lontano 1857 Eugène Cadel ebbe l'idea di creare il proprio vino e gestire personalmente la commercializzazione delle bottiglie.

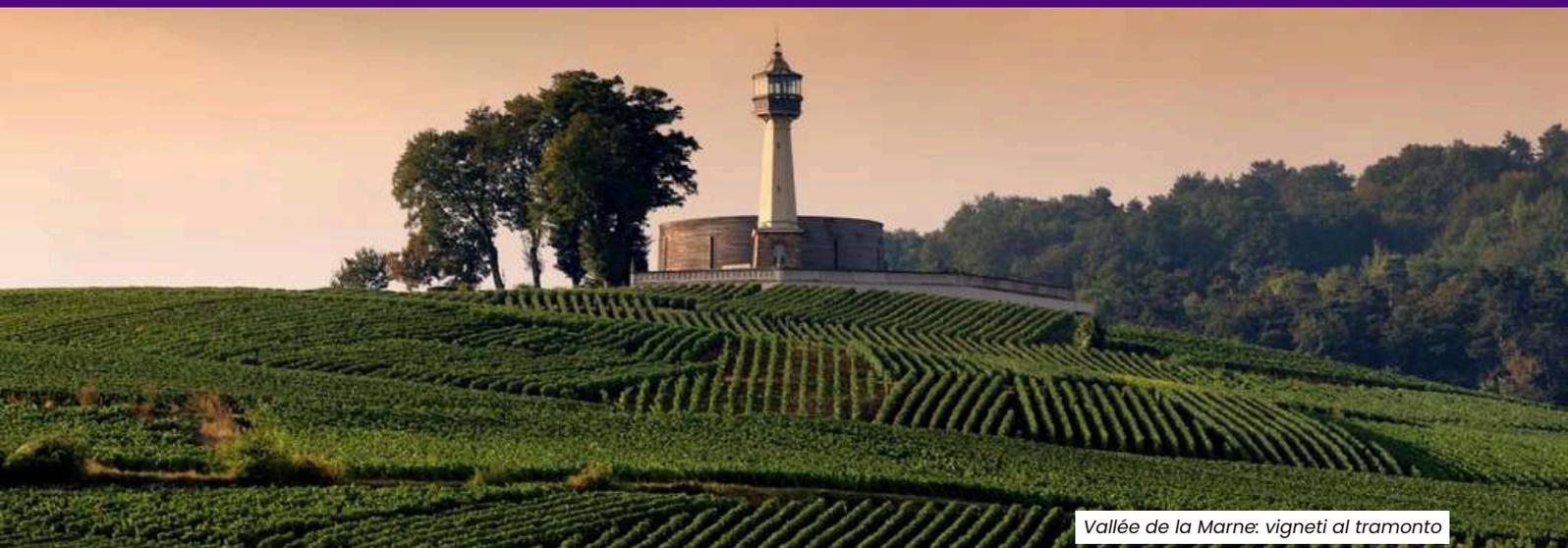
Siamo nel cuore della regione dello Champagne.

Nel corso degli anni, il controllo della cantina passò al cognato di Eugène nel 1921, poi alla nipote Marguerite e al marito Louis Casters nel 1944, i quali diedero vita al marchio Louis Casters.



Successivamente, un'altra generazione prese le redini dell'azienda prima che arrivasse l'attuale, rappresentata da Johan e sua moglie Valérie, pronipoti di Eugène. Con passione e impegno, continuano a guidare lo sviluppo della cantina, mantenendo sempre vivo il rispetto per la tradizione e adottando le tecnologie moderne per garantire la massima qualità dei loro vini. Fondata sui solidi valori familiari e sul rispetto dei metodi tradizionali, questa piccola Maison produce vini precisi ed eleganti, con un'area vitata estesa su 10 ettari.





Vallée de la Marne: vigneti al tramonto

LA REGIONE: CHAMPAGNE

REGIONE POLITICA



REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE



LE MIGLIORI BOLLICINE AL MONDO

I vigneti della Champagne, estesi per 150 km a est di Parigi, sfidano le condizioni estreme del clima settentrionale europeo. Siamo nel 49° parallelo Nord, dove si coltiva l'uva grazie all'azione dell'oceano, che mitiga le temperature, e la straordinaria capacità dei vigneron. Le temperature medie di poco sopra i 10° C favoriscono una lenta maturazione delle uve, mantenendo viva la loro acidità naturale. Nonostante il clima umido e le frequenti gelate primaverili, la regione produce uve ideali per lo Champagne, grazie a suoli ricchi di gesso e altre componenti minerali. I vigneti, su terreni variegati, si estendono su colline e pianure, catturando l'essenza del vento Mistral e le poche ore di sole a disposizione.



Vigneti a Mutigny

VALLÉE DE LA MARNE

I vigneti della zona affondano le radici su colline marnose, argillose e calcaree. Qui si produce Pinot Meunier, che contribuisce ai mitici Champagne dell'area con acidità fruttata, sfumature di pera, mela e pinolo. Grandi maison come Moët & Chandon e Roederer presiedono questi vigneti, mentre piccole cantine cooperative ne tramandano il carattere territoriale. Ma è nell'opera dei vigneron indipendenti che si coglie la vera essenza di questo territorio.



Nella zona, due sono i paesi che vantano la classificazione di Grand Cru:

- **Aÿ;**
- **Tours-sur-Marne.**





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO