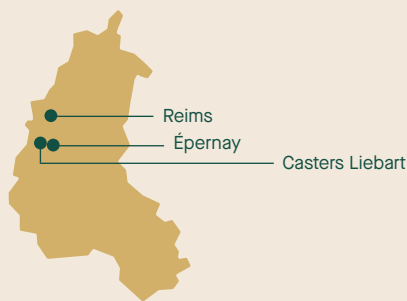




Champagne Caster's Liebart

Vi er fuldstændig forelskede i Cécile og David Caster's personligheder og champagner. Så nemt kan det siges. Det her er en smuk familie-fortælling, der begynder helt tilbage i Damery i 1857, da vinbonden Eugène Cadel besluttede at producere champagne i eget navn. Eugène fik en datter og senere også en svigersøn, piloten René Filaine, som i 1900 rejste rundt i hele Frankrig for at hjælpe til med at sælge svigerfars champagner. Filaine deltog i 1. verdenskrig – Cécile og David Caster's har flotte billeder af ham og hans imponerende moustache ved hans lille fly, som de stolt viser frem.

Endelig i 1944 kom familienavnet "Caster's" på banen. Datteren Marguerite Filaine blev gift med Louis Caster's, der var kommet til Champagne fra Belgien med sin familie i 1920'erne. Nu var Caster's navnet så på plads. I 1969 giftede Vincent Caster's sig med Liliane Liébart, der selv kom fra en 100 år gammel vinfamilie. De overtog godset og skabte Caster's Liébart-brandet. Dermed

var banen kridtet for, at deres søn, David Caster's og hans hustru Cécile, som bringer vinmarker med fra sin egen 120 år gamle vinfamilie i Saint Martin d'Ablois ind i ægteskabet, så de sammen kunne overtage bedriften på i alt 11 hektar marker i Damery. Champagnehuset er HVE-certificeret - certificeringen der bekræfter, at de dyrker champagne med respekt for miljøet. De har kæmpe fokus på biodiversitet og bæredygtige dyrkningsprincipper.

Vi tør godt allerede nu afsløre, at vi ikke kommer til at slippe det her hus. Der er så meget guld gemt i deres kælder og så mange kærlighedshistorier, vi skal have fortalt – så glæd dig til endnu mere. Da Michael havde besøgt dem første gang, ringede han hjem og var vildt begejstret – og vi planlagde nærmest med det samme først at have deres årgangschampagne med i adventskalenderens GRAND FINALE og efterfølgende i kærlighedskassen i februar.

Februar 2023

Månedens champagner

Champagne Caster's Liebart, Extra Brut

Druesammensætning 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Meunier.

Duft/Smag Virkelig harmonisk i duften med mandariner og lidt cremet flødeskum. I smagen fuldmodne saftdrivende vinterappelsiner og lidt fersken. Appetitlig lille bittersnert i eftersmagen – harmonisk rundet af dosagen, en delikat mineralitet og en flot mundvandsdrivende syre.

Passer godt til bløde oste, fish and chips, grillet kylling og svampe- eller rødbede tatar. Kan også sagtens nydes uden mad.

Sukkerindhold 4 g/liter



Champagne Caster's Liebart, Rosé Brut

Druesammensætning 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier. (Rødvin fra Meunier).

Duft/Smag Man ser først den flotte laksefarve, når champagnen hældes i glasset, men så viser roséen sig også flot frem med en fyrgig mousse og friske charmerende noter af danske sommerbær med hints af ribs og milde appelsiner. Fine bobler, harmonisk og let cremet, opfriskende og med en smuk og saftig længde i smagen.

Passer godt til Aperitif, til tapas, pasta carbonara og vafler med lakserilette. Eller som David og Cécile plejer at drikke den: Til ikke for søde frugtårter.

Sukkerindhold 8 g/liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



En boblende historie om ÆGTE kærlighed



Februar er ALTID en speciel måned her hos Champagnekassen, og vi lægger ikke skjul på, at særligt denne kasse har fået ekstra tid og kærlighed – og opmærksomhed. Vi arbejder med hjertet – i ALT vi foretager os. Det er et privilegie, men det stiller også kæmpe store krav. Det seneste år har tæret på os – og også nogle gange på kærligheden. Er du ny på Champagnekassen, skal du vide, at det med at drive virksomhed sammen som mand og kone ikke lå i kortene eller var en del af en strategi, – det skete bare og pludselig

voksede Champagnekassen og blev dermed vores liv og hverdag sammen. Men – og her kommer det vigtigste – SELVOM det seneste år har været udfordrende og hårdt, så vinder kærligheden ALTID – især når vi HUSKER den og DYRKER den. Det er jo præcis det, champagne kan. Den samler os, giver os en grund til at stoppe op og nyde og anerkende, og vi tror fuldt og fast på, at netop ved at huske det, vinder kærligheden ALTID.



Boblende hilsner
Dinna & Michael

Rosé champagne



I Champagne må man gerne blande rød- og hvidvin til flotte nuancer af rosé - fra helt lys pink til dyb kobber-rød. Fra at være et mindre nicheprodukt i Champagne er lysten til de rosa champagner voksende, og det er der mange gode grunde til. For rosé-champagner forekommer smagskræftige med flere dybe noter og lidt kant af tanniner, som jo matcher mange typer af mad virkelig godt. Så man kan roligt proppe en rosé op - også til mændene omkring bordet – det er der overhovedet ikke noget "tøset" over.

Roséerne er altså både smukke i glasset og potente i munden, når de skal bidrage til en festlig stemning og spille sammen med maden på bordet. Der laves godt 10% rosé ud af den samlede mængde champagner. Bemærk - at de ikke partout er søde, langt de fleste er knastørre og frugtige. Når du kigger på rosé-etiketten, kan der stå forskellige

informationer på den.

Står der "Rosé d'Assemblage", så er rosé champagnen et blend af hvid Chardonnay-vin og 7-15% rød Pinot Noir eller Meunier vin.

Måske er vinen omtalt som en "Rosé de Saignée", der lidt kækt betyder en "blødende rosé", hvilket er en arbejdskrævende proces. Her ligger mosten med kontakt til drueskallerne i 12-24 timer. Jo længere skalkontakt, jo mørkere rød bliver roséen. Vinproducenten tjekker farven hver halve time – også om natten. Når den ønskede farveintensitet er opnået, separeres most og skaller øjeblikkeligt.

Står der "Rosé de Maceration", er det det samme som "Rosé de Saignée" ovenfor.

Alle typer rosé champagner er vildt charmerende og med indbygget glæde, romantik og plads til at drømme.



Er der flere af månedens flasker?

Som medlem har du helt eksklusivt mulighed for at købe ekstra af månedens champagner – så længe vi har flere på lager. Prisen er en medlemspris og er KUN for Champagnekassens medlemmer. Flaskerne er altså dermed ikke tilgængelige i vores almindelige webshop. For at

tilgå flaskerne skal du logge ind på din medlemsside via vores hjemmeside. Her vil genbestilling af flaskerne være tilgængelige – i det omfang vi har flere tilbage. Vi har kun de flasker, vi har. Men til gengæld **lover** vi dig, der også kommer nye spændende champagner i din **næste** kasse.



#champagnekassen