



‘블렌딩의 마법사, 카이에 르메르’

## 카이에 르메르 르플레 드미 섹

Caille Lemaire Reflet Demi Sec

지역	프랑스 > 샹파뉴		
포도품종	피노 뤼니에 피노 누아 샤르도네		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	완벽한 황금색의 샴페인으로 페스츄리, 크림, 비스킷의 향을 가진다. 이후 카라멜, 초콜릿, 구운 파인애플 등 점점 더 성숙하고 복잡한 향을 보인다. 입안 가득 버블의 느낌이 부드럽게 감싸며, 상당히 긴 피니쉬를 보인다.		
페어링 TIP	과일/단단한 치즈		



### 제품설명



15% 오크배럴 발효 + 85% 스테인레스 배럴 발효를 통해 만들어낸 이 멋진 샴페인은 오크 배럴 발효시 sur lie 상태에서 약 20개월 숙성을 통해 만들어낸다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.