



‘블렌딩의 마법사, 카이에 르메르’

카이에 르메르 르플레 엑스트라 브뤼

Caille Lemaire Reflet Extra Brut

지역	프랑스 > 샹파뉴		
포도품종	피노 뤼니에 피노 누아 샤르도네		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	로즈골드 칼라와 함께 풍부한 버블을 가진다. 건포도, 석류 및 감귤류의 향과 함께 매우 신선한 느낌의 샴페인으로서, 상쾌한 산도와 부드러운 버블은 와인에 상쾌함을 더한다.		
페어링 TIP	과일/단단한 치즈/붉은 살 생선/익힌 해산물		



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.