



‘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.

### 와이너리



샴페인 유명 생산지인 Epernay 지역에서 서쪽에 위치한 Damery의 RM 샴페인 생산자이다. 이 샴페인 하우스는 1825년에 설립 되었으며 Marne Valley 우안에 위치해 있어 샹파뉴의 다른 지역과 비교 하였을 때 햇빛이 따뜻하고 포도가 잘 익는 자연 환경을 지녔다. Raymond Caille와 Andree Lemaire가 만나 만들어 낸 샴페인 하우스로 이 부부 모두 18세기부터 와인업계에 종사했던 집안에서 태어났다. 그리고 각자 포도 재배와 와인 양조에 종사하다 만나 두 사람만의 샴페인 하우스를 탄생 시켰다.

현재 6H의 포도밭을 소유하고 있으며 현재는 Virginie Caille와 그의 남편인 Laurent Vanpoperinghe가 이어받아 그 명성을 더 널리 알리고 있다. 여과, 청징 과정을 모두 거치지 않는 샴페인을 만들고 있으며 배럴을 애용하는 하우스로도 알려져 있다. 복합미가 듬뿍 느껴지는 아로마를 발현하기 위해서, 그리고 발효가 천천히 되는 과정을 위해서 와인 셀러에 오크 배럴을 저장해두고 발효와 숙성 과정에서 즐겨 사용하는 샴페인 하우스이다.

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