



‘블렌딩의 마법사, 카이에 르메르’

## 카이에 르메르 팡타지 브뤼

Caillez Lemaire Fantasia Brut

지역	프랑스 > 샹파뉴		
포도품종	피노 뤼니에 피노 누아 샤르도네		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	연한 골드 컬러의 아름다운 샴페인으로 풍부한 꽃향기와 상큼한 감귤류의 향이 지배적이다. 생동감이 느껴지는 구조감과 견고함을 보이며 상쾌하고 신선한 산도를 가진 와인이다.		
페어링 TIP	익힌 채소/부드러운 치즈/단단한 치즈/생 해산물		



### 제품설명



15% 오크 배럴, 85% 스테인레스 발효 후 약 18년간 sur lie 상태에서 숙성 후 병입된다. 병입시 필터링은 하지 않으며, 잔당 10g/리터의 브뤼 와인이다. 도자주 과정 후 약 8개월간 코르크 마개 상태에서 추가 숙성 진행한다.

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