



‘블렌딩의 마법사, 카이에 르메르’

카이에 르메르 로제 드미 섹

Caillez Lemaire Rose Demi Set

지역	프랑스 > 샹파뉴		
포도품종	피노 뤼니에 피노 누아		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	9~11℃		
테이스팅 노트	장미꽃잎을 연상시키는 로즈 골드의 색을 보인다. 미세한 버블과 함께 딸기와 장미의 미묘한 향을 제공한다. 감초, 아니스 체리와 가볍게 스치는 듯한 딸기의 향 등 매우 복잡한 아로마가 완벽하게 조화를 이루고 있다. 10초 이상의 매우 긴 피니쉬를 보인다.		
페어링 TIP	흰 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/단단한 치즈/디저트		



제품설명



샴페인에 있어 로제 드미 섹은 매우 희귀한 와인이다. 무겁지 않고 자연적인 균형감을 가진 매우 감미로운 느낌의 이 와인은 오크배럴 및 스테인레스 배럴 발효를 거친 후 약 5년간의 숙성을 거쳐 병입되며 필터링은 하지 않는다. 30g/리터의 잔당감을 보인다.

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