



‘블렌딩의 마법사, 카이에 르메르’

## 카이에 르메르 자디스 엑스트라 브뤼

Caillez Lemaire Jadis Extra Brut

지역	프랑스 > 샤푸뉴		
포도품종	샤르도네 피노 누아 피노 무니에		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	9~11℃		
테이스팅 노트	투명하고 밝은 황금색을 보인다. 풍부하면서도 잘게 부서지는 버블과 함께 사과, 사이더, 그리고 분필의 향을 보인다. 미디엄-풀바디의 바디감과 멋진 산도를 보이며 솔직하고 스트레이트한 피니쉬가 길게 느껴진다.		
페어링 TIP	흰 육류/붉은 살 생선/흰 살 생선/단단한 치즈/밀가루 음식		



### 제품설명



100% 오크 배럴 발효 후 약 10년간 sur lie 상태에서 숙성 후 병입된다. 병입시 필터링은 하지 않으며, 잔당 5g/리터의 엑스트라 브뤼 와인이다.

콩쿠르 제네랄 2020에서 금메달 수상한 자디스는 카이에 르메르의 철학과 기술 그리고 노하우가 담긴 와인이다.

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