



‘블렌딩의 마법사, 카이에 르메르’

## 카이에 르메르 로제 브뤼

Caillez Lemaire Rose Brut

|          |                                                                                                            |    |       |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 지역       | 프랑스 > 샹파뉴                                                                                                  |    |       |
| 포도품종     | 피노 뫼니에<br>피노 누아                                                                                            |    |       |
| 알코올      | 12%                                                                                                        | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 9~11℃                                                                                                      |    |       |
| 테이스팅 노트  | 구리의 하이라이트와 함께 반짝이는 오렌지 색조를 보인다. 흠잡을데 없는<br>버블의 향연을 보여주는 이 로제는 스모키노트와 함께 바다향을 보인다.<br>섬세한 버블과 신선도가 오래 지속된다. |    |       |
| 페어링 TIP  | 채소/흰 육류/익힌 해산물/생 해산물/흰 살 생선/익힌 채소/부드러운<br>치즈/단단한 치즈                                                        |    |       |



### 제품설명



오크배럴 및 스테인레스 배럴 발효를 통해 만들어낸 이 멋진 로제 샴페인은 약 5년간의 숙성을 거쳐 병입되며 필터링은 하지 않는다. 10g/리터의 잔당감을 보인다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.