



‘블렌딩의 마법사, 캐이에 르메르’

캬이에 르메르 에클라 엑스트라 브루

Caillez Lemaire Eclats Extra Brut

지역	프랑스 > 샹파뉴		
포도품종	샤르도네, 피노 누아%, 피노 뮤니에		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	9~11°C		
테이스팅 노트	황금색과 함께 과일, 크림, 치즈케이크의 향을 보인다. 부드럽고 크리미한 버블과 복잡하고 실기한 질감은 마법과도 같이 조화롭게 얹히며 긴 여운을 남긴다.		
페어링 TIP	채소/익힌 채소/단단한 치즈/흰 살 생선		



제품설명



82% 오크배럴 발효 + 18% 스테인레스 배럴 발효를 통해 만들어낸 이 멋진 샴페인은 숙성된 꿔베에서 블렌딩이 어떤 모습으로 나타나는지를 보여주는 멋진 와인이다. 약 5년간의 숙성을 거쳐 병입되며 필터링은 하지 않는다. 5.5g/리터의 잔당감을 보인다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.