



‘블렌딩의 마법사, 카이에 르메르’

카이에 르메르 에클라 엑스트라 브뤼

Caillez Lemaire Eclats Extra Brut

지역	프랑스 > 샹파뉴		
포도품종	샤르도네, 피노 누아% 피노 뫼니에		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	9~11℃		
테이스팅 노트	황금색과 함께 과일, 크림, 치즈케이크의 향을 보인다. 부드럽고 크림미한 버블과 복잡하고 실기찬 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 귀베헤에서 블렌딩이 어떤 모습으로 나타나는지를 보여주는 멋진 와인이다. 약 5년간의 숙성을 거쳐 병입되며 필터링은 하지 않는다. 5.5g/리터의 잔당감을 보인다.

와이너리



샴페인 유명 생산지인 Epernay 지역에서 서쪽에 위치한 Damery의 RM 샴페인 생산자이다. 이 샴페인 하우스는 1825년에 설립 되었으며 Marne Valley 우안에 위치해 있어 샹파뉴의 다른 지역과 비교 하였을 때 햇빛이 따뜻하고 포도가 잘 익는 자연 환경을 지녔다. Raymond Caillez와 Andree Lemaire가 만나 만들어 낸 샴페인 하우스로 이 부부 모두 18세기부터 와인업계에 종사했던 집안에서 태어났다. 그리고 각자 포도 재배와 와인 양조에 종사하다 만나 두 사람만의 샴페인 하우스를 탄생 시켰다. 현재 6H의 포도밭을 소유하고 있으며 현재는 Virginie Caillez와 그의 남편인 Laurent Vanpoperinghe가 이어받아 그 명성을 더 널리 알리고 있다. 여과, 청징 과정을 모두 거치지 않는 샴페인을 만들고 있으며 배럴을 애용하는 하우스로도 알려져 있다. 복합미가 듬뿍 느껴지는 아로마를 발현하기 위해서, 그리고 발효가 천천히 되는 과정을 위해서 와인 셀러에 오크 배럴을 저장해두고 발효와 숙성 과정에서 즐겨 사용하는 샴페인 하우스이다.

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