



‘블렌딩의 마법사, 카이에 르메르’

카이에 르메르 푸르 뮈니에

Caillez Lemaire Pur Meunier Brut

지역	프랑스 > 샹파뉴		
포도품종	피노 뮈니에 100%		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	투명하고 밝은 황금색을 보인다. 풍부하면서도 잘게 부서지는 버블과 함께 트로피칼 과일의 향이 가득 넘치는 이 와인은 톡 쏘는 듯하면서도 긴 피니쉬를 가지며 브리오슈, 토스트의 노트도 느껴진다. 우아하면서도 강력한 느낌의 블랑 드 누아이다.		
페어링 TIP	흰 육류/붉은 살 생선/흰 살 생선/단단한 치즈		



제품설명



100% 오크 배럴 발효 후 약 4년간 sur lie 상태에서 숙성 후 병입된다. 병입시 필터링은 하지 않으며, 잔당 5g/리터의 엑스트라 브뤼 와인이다. 하우스의 창립자 Raymond CAILLEZ와 Andree Lemaire를 기리는 상위 퀴베로서 연간 약 1200병 생산하는 리미티드 와인이다.

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