'블렌딩의 마법사, 캬이에 르메르'

캬이에 르메르 퓌르 뮈니에

Caillez Lemaire Pur Meunier Brut

지역	프랑스 〉 상파뉴		
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		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

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.

와이너리

샴페인 유명 생산지인 Epernay 지역에서 서쪽에 위치한 Damery의 RM 샴페인 생산자이다. 이 샴페인 하우스는 1825년에 설립 되었으며 Marne Valley 우안에 위치해 있어 상파뉴의 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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.