

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil



Champagne Salon, Caisse oenothèque Salon 2008 magnum, AOC Champagne, Effervescent Brut, 2008

其2008年份的香槟为酒庄首次仅在1.5升大瓶装中酿造的酒款，并采用包含四款年份酒的套装形式，从梅斯尼尔（Le Mesnil-sur-Oger）的酒庄出窖。

介绍

对沙龙而言，2008是一个实现梦想的年份；而2007则是光彩年份；2006和2004年份则分别可称为浪漫和幸福年份。

2019年1月，在进行除渣后，两瓶2004年份、两瓶2006年份和两瓶2007年份的沙龙香槟正式标注为2019年款香槟，从而与往年销售的香槟进行区别。2008年份的1.5升大瓶装也同以往辉煌年份一般，圆了艾美沙龙的梦想：打造一系列独一无二的香槟酒。

年份

2008年从各方面来说都是一个绝佳年份。尽管这一年沙龙仅产出了8000瓶1.5升大瓶装的香槟酒，创下历史最低产量记录，但这也是其品质最高的年份之一，可与沙龙1982、沙龙1966和沙龙1928三个传奇年份媲美。

2008年份在提高了沙龙香槟对品质的要求的同时，也将在21世纪留下其深刻的烙印。1.5升大瓶装无疑是酿造此年份酒的最佳选择：大瓶有利于酒缓慢微妙的成熟过程，它会让2008年沙龙香槟登上本世纪名酒的殿堂。

年复一年，却又瞬息万变：2008年产量较低，而之后因为葡萄品质未达到沙龙的要求，2009、2010及2011连续三年未进行香槟酿造。于是，沙龙酒庄采取行动，并作出历史性的决定打造酒庄首款沙龙香槟品鉴套装。

葡萄品种

霞多丽 100%

产品规格

酒精度: 12 % vol.

产品规格

产量: 8000 cases

葡萄园面积: 10 ha

葡萄植株平均年龄: 35 years old

侍酒

品饮温度不能太低，一般在13-15度之间即可。保证品饮后心情愉悦。

陈年潜力

超过15年

品鉴

沙龙2008年份香槟：梦想之酒

沙龙2008年份香槟仿若是一位年轻的神灵，带着上苍的恩惠和能量。黄钻般晶莹剔透，带有绿色光泽；闻之则有一股深邃强劲的土壤气息；入口结构紧实，口感均衡，逐渐展现出超群的复杂和平衡。砾石风味出现，强劲的矿物感侵袭味蕾，白垩岩的酸度锋利、纤长、绵延不尽，俄顷让人唇齿收敛，俄顷又让人口舌生津。最终，伴随细密的气泡，整个口感有如鲜花怒放，让人沉醉不已。

沙龙2007年份香槟：光彩夺目

将沙龙2007年份香槟倒入杯中，细细欣赏其柠檬般的嫩黄色泽与圆润的浅绿色反射光芒，气泡绵密活泼、闪亮灵动。嗅觉更是丰富多彩：柠檬、酸橙、柚子、日出时的强劲气息再加上丝丝青苹果、烟熏茶、清新牧草与潮湿石块的动人质感，好一片沁人心脾的景致。口感凸显醇正直接：梅尼尔产区的特质展露无遗，白垩土壤风韵清晰可辨。

2006沙龙年份香槟：感受浪漫

请仔细欣赏沙龙2006年份香槟：清雅的淡金色泽中折射出柔美的银边绿光。细腻的气泡不断向上飞舞，典型的沙龙系列迷人酒香满溢而出。花香、柑橘果皮香及浓郁的烤面包香气扑面而来。酒杯中飘出秋日果实的气息：新鲜坚果、杏仁糖果、杏肉干、熟干果等应有尽有。入口后惊艳感更胜：酒



CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil



Champagne Salon, Caisse oenothèque Salon 2008 magnum, AOC Champagne, Effervescent Brut, 2008

品培育精良、结构完美、口感香浓而精妙，少许酸味将此款佳酿的独特魅力展现得淋漓尽致。

2004年份沙龙香槟：幸福乐章

生动清新而又富含矿物元素的口感，与浓郁纯净的化石、卵石及烤茶嗅感交相辉映。扑鼻而来的海洋和藻类气息同样令人欲罢不能。品尝者如若置身旧时火山形成的玄武岩峭壁之上，静静聆听波涛拍岸的声响。时光打造出最迷人的作品，阳光、土壤、水分与空气共同孕育的2004年份沙龙香槟，未来依然势不可挡。

