



Champagne Salon 2013

Salon 2013, 美丽由此绽放

演示

纵观沙龙香槟酒庄 120 年历史, Salon 2013 是第 44 款精心推出的年份香槟, 以希腊神话雕塑般硬朗而又修长的姿态出现在我们视野里, 准备好要征服我们的心和味蕾。2013 年的 Salon 以其非凡的姿态脱颖而出, 经过 10 年的陈酿才得以面世, 随着它向我们徐步而来, 轮廓变得愈发清晰, 其美丽让我们倾慕, 为之动容。

年份

虽然经历了寒冷的冬季以及漫长冷冽的初春, 2013 年的葡萄藤幸免于霜冻的影响。在丰润的雨水从 4 月到 7 月的浇灌下, 葡萄藤发芽到开花期顺利进展, 这也为我们带来了 9 月底至 10 月初丰盛的收获。在葡萄园里, 我们悉心观察每块土地和每株葡萄, 相对地给予它们所需要的照料。2013 年整个夏季都非常炎热, 阳光炽热, 雷电冰雹天气交织给各地都带来了不同程度的损失, 9 月秋季以强势姿态到来, 葡萄们逐渐成熟, 直到 10 月 1 日在 Salon 葡萄园的剪刀声中才开始了收获季。恶劣天气和严格拣选降低了收成, 但不得不说 2013 年的果实仍然表现非常出色, 产量达到每公顷 13000 公斤。霞多丽的酒精度和酸度表现优异, 也为我们预示着一个强有力的精彩年份!

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

我们可以尽情欣赏 Salon 2013 在自然光下闪闪发亮, 杯中金色和浅绿色的光影交织, 完美展示了伟大的白中白酒体特点, 白花、菩提树、茉莉花和佛手柑皮构成了典型的 Mesnil 矿物质芳香, 风土的特性得到了微妙而深刻的显现, 其口感丰富且持久, 呈现出完美的平衡, 又不失力量感, 年份酒特性明显地体现出来, 酒体结构坚实, 饱含苹果派、烤榛子、咸焦糖圆润又柔顺的香气, 收尾干净利落, 气泡细密, 令人口齿生津, 是 Salon 风格的完美体现。最终决定这款酒伟大之处的还是要追溯到其产区, Le Mesnil 的特点在这款酒里得到了最直截了当、最完整、最细致的表达。Salon 2013 隐藏着出人意料的力量, 已迫不及待迸发出来。

食物搭配

作为佐餐佳品, 您可以将 Salon 2013 搭配三文鱼肉酱和生蚝来享用, 以感受其独特的矿物质风味。或者也可以用它来搭配传统香槟美食猪蹄与小牛脆骨。再者, 何不尝试一下它和鹅肝融合在口中柔滑细腻的口感呢?

