

CHAMPAGNE

S  
SALON  
*Le Mesnil*



## 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。恶劣天气和严格挑选降低了收成, 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。您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?

