CHAMPAGNE

SALON

Le Mesnil

Champagne Salon 2013

Salon 2013, belleza insolente

PRESENTACIÓN

Salon 2013, cuadragésima cuarta añada en sus 120 años de historia, llega con la silueta definida de un dios griego, con músculos prolongados y finos, moldeados a la perfección, y dispuesto a conquistar corazones y paladares. El 2013 destaca por su talla inigualable y no pasa desapercibido entre todos los demás. A medida que se acerca, sus rasgos se afinan, su línea y sus contornos se definen y atraen por su belleza. Este Proteo ha necesitado diez años de preparación en las profundidades de las bodegas para adquirir el físico impresionante y la belleza insolente que le definen.

VENDIMIA

Pese a un severo invierno y una primavera igual de fría y larga, las viñas no sufren heladas en 2013. A finales de abril, la brotadura se desarrolla bajo lluvias abundantes que no cesan hasta que a principios de julio se produce la floración completa. Queda confirmada la perspectiva de una vendimia a finales de septiembre o principios de octubre. De momento, nos centramos en las viñas y el suelo, observamos cada parcela y la manera de reaccionar de cada planta para adaptar los cuidados. El calor prevalece durante todo el verano, con un sol espectacular. No obstante, las tormentas asoman en algunas zonas y el granizo provoca daños de forma dispersa. El otoño se asienta con fuerza en septiembre para completar el proceso de maduración lenta de las uvas hasta las primeras podas el 1 de octubre en las parcelas de Salon. Los volúmenes que las intemperies han eliminado y la estricta selección realizada en la vendimia no han derrotado a la magnífica cosecha de 2013 que cuenta con una cantidad total de 13 000 kg/hectárea. Los chardonnays han salido bien parados, con el grado adecuado y un nivel estupendo de acidez: ¡una alquimia prometedora!

SERVICIO

Saborearlo apenas fresco entre 13° y 15°.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

Más de 15 años

DEGUSTACIÓN

Bajo la luz natural, el Salon 2013 presenta un tono brillante; en la copa, los matices dorados se entremezclan con reflejos verdes, un claro indicador de los grandes Blanc de Blancs. Flores blancas, tilo, jazmín y cáscara de bergamota dan forma al bouquet impregnado de la mineralidad típica de la zona. La magnitud de la región se muestra sutil y profunda. Lleno de riqueza y ligereza, al paladar se manifiesta un equilibrio perfecto con una gran fuerza contenida. La calidez de la añada es palpable, manifiesta una estructura sólida del vino y aromas redondos y suaves a manzana asada, avellanas tostadas y caramelo hecho de mantequilla salada. El final de boca gredoso y apetecible arrastrado por una burbuja evanescente es la firma de Salon. El origen tiene la última palabra: Le Mesnil se expresa en su forma más recta, más completa y más definida. El Salon 2013 oculta una fuerza inesperada que está saliendo a luz.

MARIDAJES

No podemos dejar de recomendar Salon 2013 en la mesa para sacar a relucir todo su potencial. Aprecie su mineralidad con un toque yodado junto a una terrina de salmón con ostras en gelatina, compruebe cómo responde con orgullo a la especialidad de Champagne de las manitas de cerdo con mollejas y pruebe, además, su textura redonda y suave al acompañarlo con una croqueta de foie gras.

Champagne Salon
5 Rue de la Brèche d'Oger - CS40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-salon.fr

EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE

2QF15S