

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil



Champagne Salon 2006

2006 沙龙年份酒：感受浪漫

演示

所有沙龙系列香槟都讲求纯正与专一：独选霞多丽葡萄品种、白丘葡萄园、美尼尔-苏尔-奥格尔产区，且百分百采用当年份果实进行酿制。并非任何年份都能成就经典佳酿，而每个卓越年份都各具特色。气候的轻微变化、空气的少许调节，每一处细节都可能造就沙龙香槟的独特风韵。2006沙龙年份酒浪漫而诗意、激情而精彩。于顶级产区美尼尔-苏尔-奥格尔宁静、恒温的酒窖中陈酿十一年后，全新亮相的此款佳酿尽显年轻风采，完美保留采摘年份的独特风韵。当之无愧的经典年份琼浆！

年份

该年度的八月，天气恶劣、多雨阴冷，六七月间形成的葡萄颗粒未能迎来如期而至的日照与热量。所幸一切只是虚惊一场。果实未遭虫害侵袭，待到九月终于迎来凉爽晴朗的采摘佳期。整段收获季一直持续至十月二日：所得葡萄颗粒饱满成熟，汁液富含糖分之余亦微显酸爽，彰显出年份酒品质。此外，当年葡萄收获数量适中，更为酿制顶级2006沙龙年份酒创造了绝佳条件。

葡萄品种

霞多丽 100%

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。

品鉴

首先，请耐心等待。打开酒瓶后稍事停留，使其获得充分醒酒时间，令魅力逐层绽放。接着，请仔细欣赏：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。不久后，酒杯中开始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。清新诱人的浪漫氛围尽在此番动人体验之中。神秘与魅力的结合，优雅与丰盈的展现，空灵而不失踏实的质感。

入口后惊艳感更胜：酒品培育精良、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。

食物搭配

从精美西班牙火腿片到醇黑巧克力塔、松露土豆泥、顶级松露炒蛋再到红金枪鱼薄片，一切美味轻盈的卓越菜肴都可与2006沙龙年份酒绝妙搭配。一如贝多芬的《克勒采奏鸣曲》与德拉克洛瓦的《自由引导人民》，浪漫主义彰显的绝美魅力于2006沙龙年份琼浆中得以完美演绎：美好生活，经典永恒。

