CHAMPAGNE

SALON

Le Mesnil

Champagne Salon 2006

Salon 2006, el Romántico

PRESENTACIÓN

Los Champagnes Salon son únicos: una única variedad de uva, la chardonnay; un solo terruño, Côte des Blancs; un solo cru, Le Mesnil-sur-Oger; un solo año, el de su añada o millésime. Y sin embargo, cada millésime es diferente de los demás (no todos los años dan un millésime, solo los mejores permiten crear uno). Los imprevistos climáticos, un no sé qué en el aire, por imperceptible que parezca lo puede cambiar todo: es justamente lo que cincela el carácter de Salon. Salon 2006 despliega todo su romanticismo, es un lírico, un seductor apasionado. Después de sus once años de reposo en las bodegas de Mesnil-sur-Oger, evolucionando lentamente en el silencio y en una húmeda y fresca oscuridad, renace ahora con el ímpetu y la pasión rebelde de la juventud. ¡Cuántas promesas por cumplir en el futuro!

VENDIMIA

Fue un mes de agosto de malas condiciones climáticas, frío y lluvioso que llegó tras unos meses de junio y julio calurosos y soleados. Por suerte fue una falsa alarma, puesto que no hubo enfermedades en los viñedos. Septiembre llegó con fuerza, con mañanas frías y días soleados y así se mantuvo durante toda la vendimia hasta el 2 de octubre: madurez de la uva, mostos magníficamente azucarados, con esa acidez moderada tan característica de la cosecha. ¿Cantidades? Ni mucho ni poco. Resultado: 2006, una gran cosecha que promete y tiene la vida por delante.

UVAS

Chardonnay 100%

SERVICIO

Saborearlo apenas fresco entre 13° y 15°.

DEGUSTACIÓN

Primero hay que saber esperar. Cuando se ha descorchado un Salon 2006, hay que darle un momento para que respire, para que comience su despliegue. Una vez en la copa hay que admirarlo, con su capa clara y dorada salpicada de verdes reflejos metálicos. Las burbujas, finísimas, ascienden de forma elegante y regular, liberando los seductores aromas que caracterizan el despertar de este champagne. Notas florales, corteza de cítricos, bizcocho ligeramente tostado. Después, llegan las notas otoñales, a avellanas frescas, a garrapiñadas, a orejones, a fruta amarilla madura. Un gran romántico, con toda la frescura de una juventud rica en experiencias vitales. El misterio y el encanto al fin reunidos. Refinado pero generoso, aéreo pero consistente.

La impresión de este doble carácter se confirma en el paladar, con una estructura impecable, digna de un gran savoir-faire. Un final en boca a la vez carnoso y afilado como una flecha. Su acidez moderada presagia un potencial de guarda más allá de treinta años. Tiene la vida por delante.

MARIDAJES

Las seducciones pueden ser múltiples. Desde finas tajadas de jamón ibérico, que combinadas con Salon 2006 forman un dúo perfecto, hasta tartas de chocolate extra negro, puré de patatas con trufas, sublimes huevos con trufas o carpaccio de atún rojo... En otras palabras, todo aquello que es sabroso y ligero.

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