



Champagne Salon 2012

沙龙2012年份香槟：微笑之酒

年份

2012年的初冬含蓄温和，2月份却给我们来了一个下马威，温度骤降到零下十几度，甚至零下二十几度，霜冻严重。3月份天气温和，葡萄藤顺利冒出苞芽。但是紧接着4月份降雨量很大，加上几个晴朗少云的夜晚，气温降低，接踵而来的又是一波霜冻，接下来又是持续降雨，直到7月，葡萄藤已经不再需要过多的雨水。葡萄开花时的气温仍然较低，暖阳并没有如期而至，使得葡萄藤有一丝失望。终于，象征热量的8月来临，但是月初过于炎热。葡萄之前长期处于特别潮湿的状态，之后又极度干燥，忍受着各种极端情况，导致产量并不丰盈。

Le Mesnil-sur-Oger特级村的采收期于9月17号开始，采收之后会发生什么呢？

大自然的鬼斧神工，加之酿酒桶中的奇妙变化，展示给我们的是一个奇迹。一款伟大的葡萄酒在静静地孕育，隐藏着神秘微笑，仿佛在对我们说：吓到你了吧！。所有的一切都具备了，糖分，卓越的酸度，出色的陈年能力，我们需要做的就只有等待。果农们也因此露出了欣慰的笑容。

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。

陈年潜力

超过15年

品鉴

如淡黄色钻石般的沙龙香槟体现出无限可能，令人叹为观止的品尝体验给我们带来微妙的惊喜，这一切都是对完美的渴望：灯光下的沙龙2012年份香槟呈清澈的金黄色，微微泛绿光。闻之则有沙龙香槟的特色矿物感，来自鹅卵石，白垩岩的咸鲜味道，并伴有果香和浓郁的干玫瑰花香气。入口十分清爽，结构感强，纤细，伴随优雅且卓越的酸度，余味悠长，久久不能散去。正是基于无懈可击的酒体结构，沙龙香槟才能够进行数十年的陈年，完成蜕变。

沙龙2012年份香槟，一经与空气接触，入口便散发出迷人的香气，菠萝、荔枝、烟熏感，如同在爱抚我们的感官，并冲我们露出它迷人、神秘的微笑。如同蒙娜丽莎的微笑，并没有说出她所有的秘密。这些看似无法融合的不同类香气之间进行了一场甜蜜的战斗，最终它们相得益彰，构成了沙龙香槟无以伦比的香气。

沙龙2012年份香槟的粉丝们，那些已经听闻沙龙香槟的朋友们，还有那些现在的和未来的沙龙香槟爱好者们，快来尽情品味这款如同火焰一般的微笑之酒吧！

食物搭配

沙龙香槟极致的纯净感与矿物感相得益彰，我们自然而然就会想到与海鲜搭配：海鳌虾塔塔，欧洲大扇贝配昆布，优质道林基鱼子酱，味增烤比目鱼配荷兰酱。此外，除了这些海中美食，沙龙2012年份香槟也可以搭配陆地美食，如克雷兹奶牛里脊肉配白芦笋及羊肚菌。

这些仅仅是我们为您提供的建议，我们希望沙龙2012年份香槟可以伴随微笑，梦想和热爱与更多美食搭配。

