CHAMPAGNE

SALON

Le Mesnil

Champagne Salon 2012

Salon 2012, la sonrisa.

VENDIMIA

En su comienzo, el invierno de 2012 se hace el tímido, pero recién en Febrero pega con fuerza, menos 10, menos 20 grados y ¡heladas! Luego Marzo es tranquilo, muy suave, los brotes se estremecen y luego llueve mucho en Abril, con noches claras, por lo tanto frías, de nuevo ¡heladas! Y más lluvia, hasta Julio, demasiada lluvia, a la vid no le gusta mucho.

Ola de frío durante la floración, el sol se muestra poco. La vid se entristece. Pero cuando por fin llega Agosto, el calor demasiado intenso en un principio, es abrasador. Las uvas están demasiado húmedas, luego demasiado secas, y sin abundancia. ¿Qué pasará con ellas luego de la cosecha? Comienza en el Mesnil el 17 de Setiembre.

La naturaleza tiene sus vueltas y, en las cubas, la maravilla se revela, un gran vino se prepara, sonrisa pícara, ¡los he engañado! Todo está presente; los azúcares, la hermosa acidez, el magnífico potencial, ahora sólo se necesita paciencia. Y a los viticultores, eso les hace sonreír.

UVAS

Chardonnay 100%

SERVICIO

Saborearlo apenas fresco entre 13° y 15°.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

Más de 15 años

DEGUSTACIÓN

El deseo de perfección desarrollado en las infinitas facetas de un diamante, las delicadas sorpresas de una degustación impresionante: el oro claro del vino al trasluz, la sutileza del rayo verde que siempre brilla y anuncia, en nariz, la mineralidad, si, lo calcáreo, la tiza, tan característico de Salon, con sus notas afrutadas, y las rosas secas en abundancia, la persistencia en el paladar que nunca termina, frescura, cuerpo, rectitud, con una franca y noble acidez, preludio de un envejecimiento glorioso durante décadas, fundado en su impecable estructura.

Salon 2012, una vez aireado, despliega sus seductoras notas de piña, lichi, un toque ahumado, une verdadera caricia, una sonrisa interior, encantadora, misteriosa, la de una Mona Lisa que no revela todos sus secretos. Saborear el resplandor de una sonrisa, como una llama atrapada en su vuelo.

MARIDAJES

La pureza extrema combina con su franca mineralidad, y se puede imaginar un tartar de langostinos, unas vieiras marinadas en kombu o un caviar imperial Daurenki. Siempre del mar, un rodaballo asado al miso con salsa holandesa, y de la tierra, un filete de ternera de leche de Corrèze con espárragos blancos y morillas.

Son sólo sugerencias, nos gustaría llegar muy lejos con Salon 2012, y sonreír, soñar, amar.

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