CHAMPAGNE

SALON

Le Mesnil

Champagne Salon, AOC Champagne Grand Cru, Effervescent Brut, 2004

2004年份沙龙香槟：宁静之选

演示
沙龙香槟举世无双。它不仅是香槟地区伟大创意的结晶，也是对传统酿造技艺的突破与超越。20世纪伊始，一位名叫欧也内-艾梅沙龙（Eugene-Aime Salon）的香槟佳酿忠实拥趸致力于打造源自同一年份、同一产区的顶级琼浆。于是他在位于白丘（Cote des Blancs）腹地的梅斯尼尔-苏尔-奥戈尔产区精选了上等霞多丽葡萄，首支经典白中白香槟便由此诞生。传奇延续至今：沙龙香槟无疑是集丰富质感与纯粹享受于一体的至尊陈酿。

年份
2004年份，整个香槟地区的收获季姗姗来迟，素以果实酸甜度完美平衡著称的传奇产区白丘梅斯尼尔-苏尔-奥戈尔亦不例外。看似缓慢的节奏却造就了丰满盈润的葡萄。7月决定进行疏果采摘以获取糖分更为集中的饱满果实。凉爽多雨的8月令葡萄迅速成长成熟。到了9月2日，阳光如期而至，满载而归的收获季指日可待。完美的成熟度与恰到好处的酸度于9月23日达到顶峰：葡萄园释放出最为惊人的活力。从葡萄藤蔓、土壤，再到风力、雨水、阳光，一切优质条件合为一体，方才酿成如此沉稳尊贵、纯然惊艳的顶级美酒：2004年份沙龙香槟。

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
2004年份沙龙香槟：矿物口感鲜明、持续悠长、品质尊贵、渐入佳境
杯中恬淡光泽折射些许绿色光芒，丰盈而规律的精细气泡独具特色地串联成线，令此款2004年份沙龙香槟更显卓越。生动清新而又富含矿物元素的口感，与浓郁纯净的化石、卵石及烤茶嗅感交相辉映。扑鼻而来的海洋和藻类气息同样令人欲罢不能。品尝者如若置身旧时火山形成的玄武岩峭壁之上，静静聆听波涛拍岸的声响。时光打造出最迷人的作品，阳光、土壤、水分与空气共同孕育的2004年份沙龙香槟，未来依然势不可挡。
尊贵年份佳酿
入口感觉直接，纯粹中带着恰到好处的酸度。口感极佳的咸味源自成熟饱满的霞多丽葡萄，独具特色的品质早在酿制初期便已形成，且伴随甜美的圆面包口味。酒体于陈酿氧化过程中逐渐丰满圆润，日益醇厚的品质与原本的酸度完美平衡。同所有顶级美酒一样，2004年份沙龙香槟于最终回味之时略带苦味。
此款佳酿完美诠释梅斯尼尔-苏尔-奥戈尔地区的优质土壤精华及卓越年份特色，集自然力量与人类智慧于一体，从视觉、嗅觉与口感上凸显美味琼浆的神奇魅力：2004年份沙龙香槟，以人为本之典范。

食物搭配
从极简风味（日常海鲜、乡村面包、咸黄油）至超奢口感（蚝汁大菱鲆），从富含坚果口味的贝隆牡蛎至纯天然螯虾，亦可与日式海藻类菜肴相搭配。海鲜美味之外，帕尔玛或伊比利亚精品火腿等优质食材同样可令2004年份沙龙香槟光芒四射。

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

BGJ17C