CHAMPAGNE

SALON

Le Mesnil

Champagne Salon, AOC Champagne Grand Cru, Effervescent Brut, 2002

沙龙2002年份香槟
沙龙之魂

演示
我们知道，沙龙香槟从诞生之日便以单一性著称于世：单一葡萄品种（霞多丽），单一风土（白丘），单一葡萄园（梅尼尔），单一年份葡萄（年份香槟）。这就是艾梅沙龙，一个创造了新的香槟理念的天才，于1910年代描绘的理想 - 最高境界的理想 - 他将这一理想化作了一件杰作，具有平衡而高雅的酒体，充满馥郁的芳香，金色的光泽中时而带有淡淡的绿色，这一切微妙地浑然天成：沙龙香槟。2002年份香槟是沙龙的标杆之作。

年份
2002年的天气真是太棒了！这一年，在香槟区，尤其是在梅尼尔村，交替出现了凉爽，温热，降雨和干燥的天气，令人惊叹不已：没有遭遇可怕的霜冻，没有出现大暴雨，也几乎没有下冰雹。葡萄树健康地茁壮成长。根据花粉测定数据显示，收成将会过于丰盛，累累的果实压弯了枝头！葡萄质量会因产量过高而降低吗？有经验的葡萄农对葡萄枝蔓作了修剪。盛夏来临时，一切都恢复正常，晴朗和炎热的天气为葡萄的成熟创造了理想的条件。九月中旬开始采收，16日采收梅尼尔葡萄园，那天天空湛蓝，略带寒意。收获的霞多丽产量合适，口感繁复，香气馥郁，每粒葡萄都记载着气候的阴晴寒暑。 再经过酿酒师们的辛勤劳作 - 用手，工艺和爱心 - 一款精致，平衡，亮丽，迷人的香槟就此诞生，如同一位灵活的舞者，刚劲有力，镇静自若，一举一动之间，大胆地以他曼妙的舞姿将其惊人的爆发力淋漓展现，这些也正是2002年份香槟所具备的品质，我们现在就来品尝它的甘醇美味。沙龙2002确实不愧为沙龙之魂，尽显强者风范。

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
透过一双双充满关爱的双手，一份令人注目的酒中艺术品由此诞生。味蕾上迸发的极尽尖锐和细致精妙的意境令2002年份沙龙香槟充满傲人自信，并拥有蓄势待发的宁静之美、张狂且强势。 这就是2002年份沙龙香槟的灵魂所在之处。

食物搭配
这款香槟气泡细腻、引人入胜，集沙龙香槟之精华，应该搭配既简单又珍贵的传统菜肴，煮蟹虾，奶油烩布雷斯母鸡，扇贝生牛肉片，松露烩饭，小牛肉砂锅羊肚菌，盐皮鲈鱼。更简单点儿的？阿基坦鱼子酱，腌鲻鱼子薄片，帕尔玛火腿，或者伊比利亚火腿配远年巴马乳酪碎块。

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

H9SS9C