

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil

Champagne Salon 1997

Salon 1997: sensualidad de seda.

PRESENTACIÓN

Es bien sabido, Champagne Salon es único y ha nacido bajo el signo de la unicidad: una única variedad de uva, el chardonnay; un solo terruño, la Côte des Blancs; un solo cru, Le Mesnil-sur-Oger; un solo año, su añada. Así es como se lo había imaginado en la década de 1910 Aimé Salon, un genio creador de una noble concepción del champagne, que supo encarnarla en una obra maestra de equilibrio y sensacional elegancia, con los buqués más atrevidos, los tonos dorados que en ocasiones se tiñen de un ligero verde, y una gran dosis de sutileza: el Champagne Salon.

VENDIMIA

Días templados se alternan con frío extremo a lo largo del invierno y de la primavera. El 11 de junio, florece la viña en Le Mesnil-sur-Oger. Después de un caluroso y seco verano que permite una perfecta maduración de la uva, la vendimia comienza el 22 de septiembre. La cosecha se lleva a cabo durante un clima estival pero con noches frías.

UVAS

Chardonnay 100%

SERVICIO

Saborearlo apenas fresco entre 13° y 15°.

DEGUSTACIÓN

Burbuja viva y fina en un vino color oro pálido como el sol naciente, casi nacarado.

Bouquet complejo, de una extrema fineza, intrigante. Su toque mineral es suavizado por matices de flores blancas, acacia y espino. Una pizca de sal remarca los aromas de cáscara de pan, de brioche, de levadura fresca. Remembranza de manzana verde y avellanas.

La boca se presenta pura. Sus burbujas, fruto del equilibrio y de la contención, danzan en el paladar con un delicado ataque; su espuma es una caricia. Su sensualidad se asemeja a la de un velo de seda en la frescura de la madrugada; un delicado encanto.

Maestría y estilo, carácter y elegancia. Vibrante frescura.

MARIDAJES

Champagne Salon, debe acompañarse de platos intemporales, a la vez sencillos y especiales, como un bogavante "à la nage", una pularda de Bresse a la crema, un carpaccio de vieiras, un risotto de trufas, un guiso de ternera con hongos colmenillas o una lubina en costra de sal. ¿Algo más sencillo? Caviar de Aquitania, botarga en rodajas casi transparentes, un gran jamón Ibérico o de Parma, o algunas lascas del corazón de un viejo parmesano.

