

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil



Champagne Salon 2008

沙龙2008年份香槟：梦想之酒

介绍

沙龙香槟追忆着曾经。上世纪1910年代，沙龙先生（Eugene-Aime Salon）有一个执念和梦想，要在最好的年份、也仅在这一年份中，以单一葡萄品种霞多丽酿出一款香槟，完美的呈现霞多丽在Le Mesnil-sur-Oger小镇的土壤中形成的神奇美妙的香气及口感。

以独一无二之态，彰显瑰丽璨然风姿，打造傲世之香槟。

沙龙2008年份香槟体现了对完美的追求，直至超越完美。酒窖陈年的寂静令它反射出大自然的动容之美。于此，令人惊艳的矿物感气息生成，令口腔中白垩岩气息延绵不断、席卷感官；于此，超越众人期待、极为阳刚的葡萄酒逐步成型；于此，绝佳的矿物质感预示其无穷的陈年潜力。大自然完成它的至臻杰作、终至平衡。

年份

葡萄藤经历暖冬和多雨的春季，接着在寒冷的六月初开花。得益于葡萄藤在寒气中的坚强不屈，和上苍对葡萄酒农的格外眷顾，让六月终于展示出应有的夏季本性。最终的采收成果令人满意，尽管产量不高，但葡萄的品质依旧上乘。采收日于天气完美的八月确立，但九月初的乌云还是让人有些担心。幸好，在Le Mesnil-sur-Oger小镇，沙龙香槟的霞多丽葡萄缓慢但稳健的完成成熟，且香气口感持续成型直至9月17日采收之际。

恰恰是2008年复杂的气候条件，打造了这个年份独一无二的特性。用非凡惊喜仍远不足以描述最终成果，它是霞多丽在自然和匠人的鬼斧神工、相辅相成下达成的辉煌巅峰之作。

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

沙龙2008年份香槟仿若是一位年轻的神灵，带着上苍的恩惠和能量，卓然而立在香槟的苍穹，这是款带着清风、繁星、风暴和积雪的葡萄酒它完美、独特、唯一。

倒入杯中，2008年份彰显沙龙本色：黄钻般晶莹剔透，带有绿色光泽；闻之则有一股深邃强劲的土壤气息；入口结构紧实，口感均衡，逐渐展现出超群的复杂和平衡。砾石风味出现，强劲的矿物感侵袭味蕾，白垩岩的酸度锋利、纤长、绵延不尽，俄顷让人唇齿收敛，俄顷又让人口舌生津。最终，伴随细密的气泡，整个口感有如鲜花怒放，让人沉醉不已。

食物搭配

沙龙2008年份香槟源于大自然凝聚了天空、土壤与大海的精华。它能搭配世界各地的精致佳肴。无论是外婆做的菜，还是人生中第一口松露、第一口生蚝、第一口鱼子酱、第一口酸橘汁腌鱼，亦或是第一口美味的天妇罗，沙龙2008年份香槟常伴左右，宽容又豪爽醇厚，历久弥新，像场绮丽的梦。

