

# SALON

## A.O.C. Champagne

El Champagne Salon es único y fue creado en el año 1911 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.

Este Champaña proviene de la parcela de 1 hectárea, "el Jardin Salon" y de otras 19 parcelas del Mesnil-sur-Oger, escogidas a principios de siglo por Aimé Salon. Los vinos se envejecen una media de 10 años en las cavas adquiriendo complejidad y finura.

## CUVEE S BLANC DE BLANCS

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Chardonnay.

### ELABORACIÓN

¡Qué año el 2004! En Champagne, especialmente en Le Mesnil-sur-Oger, llama la atención la alternancia de tiempo frío, suave, lluvioso y seco, sin grandes heladas, ni lluvias devastadoras, casi sin granizo. La viña no puede estar más sana. Las mediciones de polen durante la floración anuncian una cosecha casi demasiado abundante y los racimos van ganando peso. ¿Se corre el riesgo de que la calidad no esté a la altura? Los viticultores prudentes aligeran las cepas. Llega un gran verano que pone todo en orden, con hermosos días cálidos que concentran idealmente los racimos. La vendimia se inicia en Le Mesnil-sur-Oger el 16 de septiembre bajo un resplandeciente cielo azul y una atmósfera ligeramente fría. La uva chardonnay recolectada en exacta cantidad se muestra rica y potente; cada grano es un concentrado del clima. Interviene entonces la mano del hombre – destreza, arte y amor – para crear un vino acerado, preciso, equilibrado, centelleante y fascinante como un sable de samurái. La crianza se realizó durante un mínimo de 96 meses en rima en las cavas.

### FICHA DE CATA

De color oro pálido con matices verdes, una nariz compleja de flores de azahar con un toque amielado, cítricos confitados, magdalena recién salida del horno. En boca es fino, largo pero directo, impetuoso y al mismo tiempo contenido, exacto en su elegancia. El gesto de la hoja del sable de samurai cortando un tallo de flor que se eleva alto, muy alto, y cae lentamente. Este Salon 2002 es un gran romántico dotado de armas. Su audacia, combinada con su potencia, le confiere un equilibrio de bailarín.

### MARIDAJE

Caviar, crustáceos a la plancha, ostras, percebes.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)