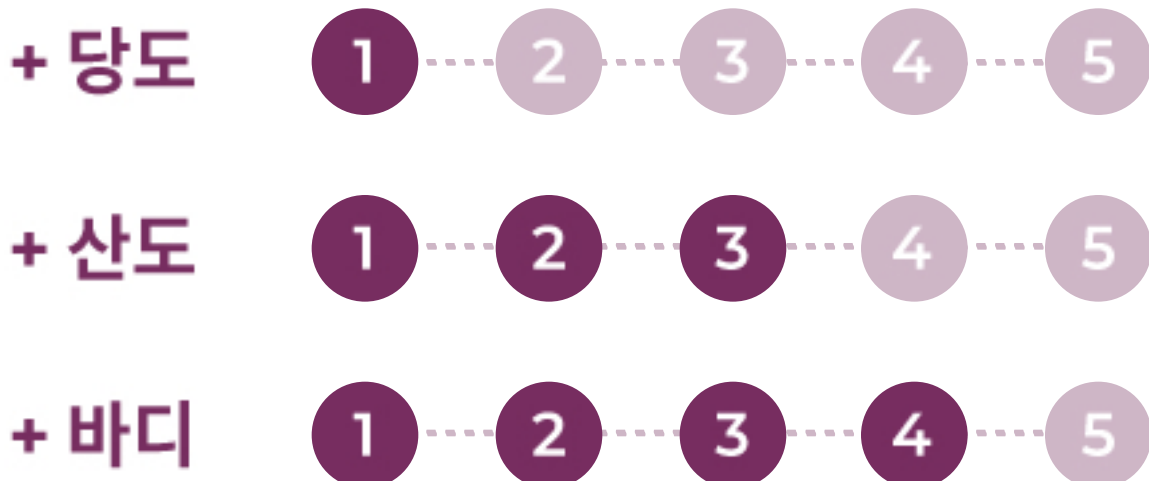




Champagne Salon S, Blanc de  
Blancs, Champagne Grand Cru

## 샤파뉴 살롱 S

100년에 37개 빈티지만 생산된  
희귀 샴페인



### Point

- 작황이 좋은 빈티지만 생산하다보니 20세기에 37개 빈티지밖에 출시되지 않은 수퍼 레어 샴페인
- 싱글리에 샴페인: 싱글 떼루아(꼬뜨 데 블랑), 싱글 크뤼(르 메닐 쉬르 오제), 싱글 버라이어탈(샤르도네), 싱글 빈티지(베스트 빈티지)

Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 샤파뉴 살롱
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	랍스터 비스크 수프나 크림소스에 요리한 닭고기, 관자 카르파치오, 트러플 리조또, 버섯과 함께 조리한 송아지고기, 담백하게 요리한 농어 등 섬세한 요리와 잘 어울린다. 클래식한 매칭으로는 캐비어나 이베리코 햄, 숙성한 체다 등의 안주와 곁들이면 좋다.

### Information

프랑스 명품 샴페인의 대명사 ‘살롱’은 싱글 떼루아, 싱글 크뤼, 싱글 버라이어탈, 싱글 빈티지 샴페인이다. Le Mesnil-sur-Oger의 싱글 크뤼에서 재배한 샤르도네 100%로 만드는 블랑 드 블랑 스타일이자, 특별히 작황이 좋은 해에만 생산하는 한정품이다. 1905년 첫 빈티지 생산 후 20세기 내내 37개의 빈티지만 출시됐다. 2000년대 들어 5개의 빈티지만(2002년, 2004년, 2006년, 2007년, 2008년)만 생산했으며, 최근 2012년 빈티지를 릴리즈했다. 모든 빈티지는 풍미를 위해 병입 후 10년 이상을 숙성하여 복합적이면서도 섬세한 맛을 자랑한다. 컬러는 연꽃빛을 띤 밝은 황금색이며 오렌지 꽃, 허니 듀, 시트러스 노트에 오븐에 구운 마들렌 빵의 향이 난다. 섬세한 향과 맛, 입안을 깔끔하게 마무리해주는 골격 있는 산미, 미네랄 여운이 돋보인다. 빈티지로부터 십 수년 더 보관이 가능하다.

### Awards

- 2008 : Jancis Robinson 19/20점, Antonio Galloni 100점, Robert Parker.com 100점
- 2006 : Jancis Robinson 18++/20점, Wine Enthusiast 'TOP Cellar Selections' 2017 11위(100점)
- 2004 : James Suckling 98점, Wine & Spirits 95점, Wine Spectator 94점, Antonio Galloni 97점
- 2002 : Wine Spectator 98점, Wine Enthusiast 100점, La revue du Vin de France 19/20점

**Tip** | 블랑은 프랑스어로 흰색을 뜻한다. 블랑 드 블랑은 흰 포도품종인 샤르도네 100%로 양조한 샴페인을 일컫는 말로, 극도로 섬세하고 여성스러운 스타일을 지향한다.