



ALEXANDRE SALMON

Champagne Salmon wurde erst im **Jahr 1958 gegründet** und wird heute von Olivier Salmon und seinem Sohn Alexandre in dritter Generation geführt. Das Weingut liegt in **Chaumuzy**, im Vallée de l'Ardre, einer Unterregion des Marne-Tals (20 km In Chaumuzy, 20 km südwestlich von Reims). Salmon ist Mitglied im **Club de Trésor de Champagne**, eine Winzervereinigung, die sich besonders hoher Qualität verpflichtet und deren Markenzeichen die bauchigen Special Club Flaschen sind.

Hauptrebsorte ist der **Pinot Meunier**, auf den man sich spezialisiert hat.





Salmon war auch eines der ersten Weingüter im Club Trésor de Champagne, das einen reinsortigen Pinot Meunier Special Club herausbringt.

Die zehn Hektar Weinberge werden teilweise mit einem Pferd bewirtschaftet.

Die Weine durchlaufen alle einen **biologischen Säureabbau** und werden im **Emailetank** (Einstiegsweine) oder **großen Holz** (hochwertige Qualitäten) ausgebaut.

Was diese Winzerfamilie auch besonders macht: sie widmen sich professionell dem **Heißluftballon Sport** und nehmen regelmäßig an internationalen Wettkämpfen teil. Diese Passion ist auch auf den Etiketten der Champagner festgehalten.

FACTS: Chaumuzy, Vallée de la Marne, 10 ha.



**CHARAKTER
WARMHERZIG & LEBENSBEJAHEND**



Pinot Meunier Blanc

100% Pinot Meunier
Dosage: 7g/l
40% Reserve Weine
3 Jahre Flaschenreife

Pinot Meunier Rosé

100% Pinot Meunier
Dosage: 7g/l
20% Saignée-Rosé
5% Rotwein

Brut Cuvée A.S.

50% Chardonnay
50% Pinot Noir
Dosage: 7g/l
Ausbau im Holzfass
7 Jahre Flaschenreife



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Meunier Les
Catherines
Millésime**

100% Pinot Meunier
Dosage: 0g/l

**Spécial Club
Millésime**

70% Meunier
30% Chardonnay
Dosage: 0g/l

**Special Club
Millésime Rosé**

100% Pinot Meunier
Dosage: 0g/l