

RÉCOLTANT-MANIPULANT



ERARD-SALMON
CHAMPAGNE
— À OLIZY-VIOLAINE —





RÉVÉLER LA MAGIE DE LA VALLÉE DE LA MARNE

Installée à Olizy-Violaine depuis cinq générations, notre famille préserve un vignoble composé majoritairement du cépage prédominant de la Vallée de la Marne, le Pinot Meunier, mais y cultive également le Chardonnay et le Pinot Noir en plus faibles proportions. Nos parcelles sont réparties sur l'ensemble des coteaux de nos villages, sur des sols argilo-calcaires. Vignerons passionnés, attachés au savoir-faire et aux traditions familiales, chaque étape est réalisée par nos soins avec minutie et précision, toujours dans le respect du terroir, de la vigne et du vin, à la propriété, dans notre cuverie puis dans nos caves. C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons sur notre domaine pour vous faire découvrir nos cuvées et partager un moment convivial.



Le Fruité

Anciennement notre Carte Blanche, Le Fruité reste le partenaire idéal de vos apéritifs. La rondeur et les notes fruitées du Pinot Meunier (cépage majoritaire de cet assemblage) sont rehaussées par une touche de Pinot Noir. Pour vos instants sucrés, nous déclinons cette cuvée en Demi-Sec, dosé plus généreusement.

BRUT

Bouteille (750 ml) 16,20 €
Demi-bouteille (375 ml) 9,50 €

DEMI-SEC

Bouteille (750 ml) 16,20 €



Le Généreux

Notre cuvée anciennement nommée Carte Or, dont l'assemblage initial est semblable à celui de notre Fruité, a bénéficié de deux années supplémentaires d'élevage dans nos caves, lui conférant rondeur, onctuosité et de généreuses notes de fruits jaunes et de pâtisseries. Un champagne riche tout en élégance !

BRUT

Bouteille (750 ml) 17,90 €
Magnum (1500 ml) 37,00 €
Jéroboam (coffret bois - 3000 ml) 110,00 €



Le Rosé

Ce Rosé d'assemblage, à la robe framboisine et aux notes de petits fruits rouges pleines de gourmandise, saura sublimer vos desserts les plus doux ou vos mets frais à base de tomates ou de saumon. Ce champagne est élevé en cave, sur lattes pendant deux à trois ans, gardant fraîcheur et élégance.

BRUT

Bouteille (750 ml) 17,90 €
Magnum (1500 ml) 39,00 €



Le Blanc de Blancs

Nommé anciennement Première Cuvée dans notre gamme, Finesse et élégance sont les qualificatifs qui correspondent le mieux à ce champagne, dont l'unique cépage est le Chardonnay ! Plus rare sur nos terroirs, il s'exprimera par une typicité propre à la Vallée de la Marne. Il sublimer vos plats autour du poisson blanc ou lors d'un apéritif.

BRUT

Bouteille (750 ml) 17,90 €



Le Prestige

Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, issus de plusieurs années de récolte, se retrouvent assemblés à parts égales dans cette cuvée à la fois onctueuse et ronde. Son élevage prolongé dans nos caves lui confère longueur et amplitude, lui permettant de s'associer à des viandes blanches ou des plats crémeux !



BRUT
Bouteille (750 ml) 19,30 €
Jéroboam (coffret bois - 3000 ml) 122,00 €



Le Vintage

Notre champagne Millésimé exprime l'expression authentique d'une année, d'un terroir et d'un assemblage ! Cette cuvée est le fruit du mariage à parts égales, de nos trois cépages champenois. Elle saura séduire les plus fins connaisseurs par ses notes de fleurs et d'agrumes, sa finesse et sa fraîcheur.

BRUT
Bouteille (750 ml) 21,00 €



L'Épicurienne

Issue d'une vignification en fût de chêne et d'un vieillissement sur lies fines de huit mois avec bâtonnage, cette cuvée millésimée vous fera voyager au cœur de notre terroir grâce à son assemblage de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier ! Laissez-vous surprendre par des notes fruitées et gourmandes avec une belle opulence !

EXTRA BRUT MILLÉSIME
Bouteille (750 ml) 34,00 €
Bouteille (750 ml - dans son écrin) 39,00 €



Le Mistelle

Le ratafia est élaboré à partir de moût champenois (jus de raisin) et d'alcool (fine de champagne) au moment des vendanges. Sa couleur ambrée laisse deviner des notes de fruits séchés, de miel et de moka : de quoi apprécier la dégustation !

Bouteille (750 ml) 17,00 €



Conception graphique : biographic-design.com



8 rue du Pressoir • 51700 Olizy-Violaine

GPS : N°49.14310 - E 3.76203

Tél. 03 26 58 13 30

Mob. 06 08 63 37 12

champagne.erard.salmon@orange.fr

www.champagne-erardsalmon.fr

Retrouvez-nous à quelques minutes de la sortie 21 « Dormans » sur l'autoroute. N'hésitez pas à nous contacter pour organiser une livraison, planifier votre venue ou pour tout autre renseignement. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.