

## Adresse de Facturation

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : .....

E-Mail : .....

## Adresse de Livraison

Si celle-ci est différente de celle de facturation

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : .....

## Notes et Suggestions

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Conseils de Dégustation

**Conservation** : Le Champagne doit être servi frais, mais non glacé (6 à 8°C). Pour conserver la mousse et la qualité du vin de Champagne, il est nécessaire de garder les bouteilles couchées dans une cave fraîche, à l'abri de la lumière.

**Œil** : Admirez la couleur, la finesse des bulles...

**Nez** : Percevez les différentes notes : fruitées (agrumes, fruits blancs, fruits secs, fruits jaunes, ou exotiques), florales, briochées, beurrées...

**Bouche** : Gardez quelques secondes en bouche afin de découvrir la richesse des saveurs fondues entre elles et percevez la longueur et l'harmonie des arômes dignes d'un bon Champagne.

## Médailles et Récompenses

Cuvée Réserve Brut

1 étoile au guide Hachette 2018

1 Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2017

Cuvée Grande Année

1 Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2017

Rosée de Saignée et Blanc de Blancs

Citation l'Epicurien magazine

## Nos prochains Rendez-vous

Foire au vin de Roeselare (Belgique)

20, 21 et 22 Octobre 2017

Dégustation-Vente à Maisons-Laffitte

18 novembre 2017 de 10h30 à 16h45

Salon des Vignerons Indépendants à Paris

Du 30 novembre au 4 décembre 2017 - STAND B11

Week-end Dégustation à Chigny-les-Roses

9 et 10 décembre 2017 de 11h à 18h



CHAMPAGNE

**MICHEL TIXIER**

à Chigny-les-Roses

8, rue des Vignes - BP 20

51500 CHIGNY-LES-ROSES

Tél. : 03 26 03 42 61

champ.michel.tixier@wanadoo.fr

[www.champagne-tixier.com](http://www.champagne-tixier.com)



COGNAC CONCEPT - EPERNAY



CHAMPAGNE

**MICHEL TIXIER**

à Chigny-les-Roses

PREMIER ET GRAND CRUS

TARIFS SEPTEMBRE 2017

VIGNERON INDEPENDANT



CHAMPAGNE  
**MICHEL TIXIER**

à Chigny-les-Roses

Madame, Monsieur, chers amis et clients,

Nous venons de ranger nos sécateurs, nos caisses sont nettoyées et remisées, notre première fermentation est en cours, c'est donc le moment idéal de reprendre la plume pour vous donner des **nouvelles de la Maison**.

Les premières infos concernent les vendanges qui ont été extrêmement précoces cette année. Malgré les gelées de printemps, les pluies en août, on peut considérer comme correcte cette récolte, même si on est vraiment juste au niveau des rendements. Ce qui est important, c'est que la **qualité** nous assure la garantie de vinifier de très belles cuvées.

Un autre point crucial est à souligner, nous avons évoqué, il y a deux ans, l'obtention avec brio de notre certification **HVE (Haute Valeur Environnementale)**... et bien, nous sommes très fiers de vous annoncer que cette certification, renouvelable tous les deux ans, vient de nous être re-validée.

Le test de notre **démarche environnementale** est parfaitement réussi, notamment en ce qui concerne la baisse d'utilisation, voire l'abandon de produits phytosanitaires, le respect de la biodiversité auprès des talus, des fourrières, des haies et des murets... Ce dont à quoi, nous tenons beaucoup !

Deux lignes également pour vous dire que comme toujours, depuis de nombreuses années, nos portes ouvertes ont rencontré un vif succès et de très bons moments et comme nous aimons ces instants de partage, nous vous proposons, plus modestement, un **week-end dégustation** au sein de la propriété les **9 et 10 décembre** prochain. Et pour ceux qui ne pourrait pas se rendre à Chigny-les-Roses, nous serons, comme en mars dernier, présents au **Château de Maisons-Laffitte**, situé au 2 avenue Carnot à Maisons-Laffitte le **18 novembre**.

Dans les deux cas, vous pourrez ainsi découvrir la richesse de notre gamme et repartir avec vos commandes en évitant les frais de transport.

Il ne faut pas oublier nos médailles et récompenses, avec d'abord une **médaille d'argent** au **Concours Général Agricole de Paris** et une **étoile** au **Guide Hachette 2018** pour le Brut Cuvée Réserve et une autre **médaille d'argent** pour notre Grande Année au **Concours National des Vignerons Indépendants de France**.

Vous pouvez bien sûr toujours trouver des informations complémentaires sur notre site ou notre Facebook !

Dans l'attente de vous lire ou de vous entendre, nous nous tenons à votre entière disposition.

Bien cordialement,  
Audrey et Benoît Tixier

## Nos Tarifs au 1<sup>er</sup> Septembre 2017

Valables en France Métropolitaine exclusivement

LES HISTORIQUES		
<b>Cuvée Réserve</b>		
La Bouteille	<b>Demi-Sec</b>	<b>15,60 €</b>
La Bouteille	<b>Brut</b>	<b>15,60 €</b>
La Demi-Bouteille	<b>Brut</b>	<b>8,85 €</b>
<b>Grande Année</b>		
La Bouteille	<b>Brut Premier Cru</b>	<b>16,80 €</b>
Le Magnum	<b>Brut Premier Cru</b>	<b>34,60 €</b>
<b>Rosé de Saignée</b>		
La Bouteille	<b>Brut Premier Cru</b>	<b>17,10 €</b>

LES PREMIUMS		
<b>Blanc de Blancs</b>		
La Bouteille	<b>Brut Premier Cru</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Cuvée Suprême Millésimée</b>		
La Bouteille	<b>Brut Grand Cru 2012</b>	<b>22,90 €</b>
<b>Rose de Noirs Millésimée</b>		
La Bouteille	<b>Brut Premier Cru 2012</b>	<b>27,90 €</b>
<b>Brut Nature</b>		
La Bouteille	<b>Brut Nature Premier Cru</b>	<b>32,90 €</b>

Les Etuis Individuels	
Pour Bouteille (75cl)	<b>1,60 €</b>
Pour Magnum (150cl)	<b>2,20 €</b>

### SUPPLÉMENT TRANSPORT FORFAITAIRE

moins de 30 Bouteilles, ajoutez un forfait de **29,00 €**

### Extrait des Conditions Générales de Vente

- Toutes taxes et T.V.A. en vigueur comprises.
  - Tarif rendu livré à votre domicile à partir de 30 Bouteilles ou équivalent. 2 Demi-bouteilles = 1 Bouteille • 1 Magnum = 2 Bouteilles
  - En-dessous de 30 Bouteilles ou équivalent : prix tarif + 29,00 €.
- Expédition en Corse et étranger** : Nous consulter.

**Conditionnement** : En cartons de 6 Bouteilles et 12 Demi-Bouteilles.

### Remises :

**Prix par quantité** : - 0,15 € par Bouteille à partir de 100.  
**Prix par quantité** : - 0,30 € par Bouteille à partir de 300.

## Bon de Commande - Septembre 2017

à retourner à : Champagne Michel TIXIER  
8, rue des Vignes - BP 20 - 51500 CHIGNY-LES-ROSES

LES HISTORIQUES		
<b>Cuvée Réserve</b>		
La Bouteille	<b>Demi-Sec</b>	..... x <b>15,60 €</b> = ..... €
La Bouteille	<b>Brut</b>	..... x <b>15,60 €</b> = ..... €
La Demi-Bille	<b>Brut</b>	..... x <b>8,85 €</b> = ..... €
<b>Grande Année</b>		
La Bouteille	<b>Brut Premier Cru</b>	..... x <b>16,80 €</b> = ..... €
Le Magnum	<b>Brut Premier Cru</b>	..... x <b>34,60 €</b> = ..... €
<b>Rosé de Saignée</b>		
La Bouteille	<b>Brut Premier Cru</b>	..... x <b>17,10 €</b> = ..... €

LES PREMIUMS		
<b>Blanc de Blancs</b>		
La Bouteille	<b>Brut Premier Cru</b>	..... x <b>19,90 €</b> = ..... €
<b>Cuvée Suprême Millésimée</b>		
La Bouteille	<b>Brut Grand Cru 2012</b>	..... x <b>22,90 €</b> = ..... €
<b>Rose de Noirs Millésimée</b>		
La Bouteille	<b>Brut Premier Cru 2012</b>	..... x <b>27,90 €</b> = ..... €
<b>Brut Nature</b>		
La Bouteille	<b>Brut Nature Premier Cru</b>	..... x <b>32,90 €</b> = ..... €

Les Etuis Individuels		
Pour Bouteille (75cl)	..... x <b>1,60 €</b> = ..... €	
Pour Magnum (150cl)	..... x <b>2,20 €</b> = ..... €	

**SOUS-TOTAL** ..... €

REMISE (à partir de + de 100 Bouteilles) ..... €

SUPPLÉMENT transport forfaitaire pour moins de 30 Bouteilles **+ 29,00 €**

**TOTAL GLOBAL** ..... €

**Règlement par Chèque** joint, à la commande, net et sans escompte.

**Règlement par Carte Bancaire** :

N° de carte :

Date d'expiration :

3 derniers chiffres (dos de la carte) :

Fait à ..... Le .....

Signature :