

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

Hôtel Le Nogentel à Nogent-sur-Marne

24 Mars 2018

15^e journées Portes Ouvertes à Chigny-les-Roses

Samedi 19 et Dimanche 20 Mai

week-end de Pentecôte

Week-end gourmand à Gaillac

Samedi 26 et le Dimanche 27 mai



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



COGNAC CONCEPT - EPERNAVY



CHAMPAGNE

MICHEL TIXIER

à Chigny-les-Roses

PREMIER ET GRAND CRUS

TARIFS FÉVRIER 2018

VIGNERON INDEPENDANT



CHAMPAGNE
MICHEL TIXIER
à Chigny Les Roses

Madame, Monsieur, chers Amis et Clients,

Les épisodes doux, pluvieux, neigeux alternent en ce début d'année, marqués cependant par une pluviométrie exceptionnelle profitable pour les nappes phréatiques, mais beaucoup plus **contraignantes pour les travaux de la vigne**.

Ce moment est idéal pour vous parler de la Maison.

Tout d'abord, nous viendrons à votre rencontre le **Samedi 24 Mars**, de 10h à 17h30 à l'Hôtel Le Nogentel à Nogent-sur-Marne, près du port de plaisance. Cela sera l'occasion de se rencontrer et de pouvoir déguster l'ensemble de notre gamme et découvrir également nos produits régionaux.

N'hésitez pas dès à présent à réserver votre commande ; Vous n'en serez que mieux servi.

Ensuite, nous vous donnons rendez-vous les **Samedi 19 et Dimanche 20 Mai** (week-end de Pentecôte) pour nos 15^e journées Portes Ouvertes. Comme pour l'année précédente, nous vous proposons une visite du vignoble, du domaine, une dégustation commentée de notre gamme et de nos Vieux Millésimes.

Nos amis de Gaillac, du Domaine Vaysette seront également présents, afin de vous faire découvrir leur riche gamme de vins.

Si vous le souhaitez, **vous pourrez déjeuner dans notre caveau**. Attention, le nombre de place étant limité, il est impératif de réserver au préalable !

Enfin, pour la première fois, nous serons présents le **samedi 26 et le dimanche 27 mai** chez nos amis du domaine Vaysette à Gaillac, dans le cadre d'un week-end gourmand.

Vous pourrez retrouver toutes ces informations et bien d'autres encore sur notre site ou **notre page Facebook** et n'hésitez pas à nous communiquer vos adresses mails afin de limiter, voir supprimer les envois postaux.

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

Bien cordialement,
Audrey et Benoît Tixier

Nos Tarifs au 1^{er} Février 2018

Valables en France Métropolitaine exclusivement

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

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

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

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 - Février 2018

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

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

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

Les Etuis Individuels	
Pour Bouteille (75cl) x 1,60 € = €
Pour Magnum (150cl) x 2,20 € = €

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 :