

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 Médaille d'Or : Concours Vignerons Indépendants 2018

1 étoile : Guide Hachette 2018

1 Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2017

Cuvée Grande Année

Citation : Guide Hachette 2019

1 Médaille d'Argent : Concours Vignerons Indépendants 2017

Rosé de Saignée

1 étoile : Guide Hachette 2019

Nos prochains Rendez-vous

Dégustation-Vente à l'hotel particulier « Les érables » - Meudon

Samedi 16 mars de 10h à 17h

Printemps du Médoc

Samedi 6 et Dimanche 7 avril 2019

Rendez-vous des Copains à Gaillac

Samedi 18 et dimanche 19 mai 2019

Portes Ouvertes à Chigny-les-Roses

Samedi 8 et dimanche 9 juin 2019



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 FEVRIER 2019

VIGNERON INDEPENDANT



CHAMPAGNE

MICHEL TIXIER

à Chigny Les Roses

Madame, Monsieur, chers Amis et Clients,

C'est au cœur de l'hiver que nous reprenons la plume pour vous donner quelques **nouvelles de la maison**.

Les coteaux de notre belle Montagne de Reims sont recouverts d'un joli manteau blanc avec par endroit jusqu'à 20 cm d'épaisseur...

Il nous faut vous parler bien sûr de notre **certification HVE** (Haute valeur environnementale) qui fait l'objet d'un audit tous les trois ans... Nous sommes fiers de vous annoncer que notre certification a été renouvelée ! Elle confirme notre attachement au **respect de l'environnement** et à la **biodiversité**.

Pour le Champagne, nous sommes au regret de vous dire que notre ROSE de NOIRS est en rupture... Notre prochain Millésime, le 2014 est en train de parfaire son vieillissement en cave afin d'atteindre sa plénitude et sa **totale maturité**. Vous pourrez le retrouver dès octobre prochain.

Sachez aussi que, suite à la magnifique vendange 2018, nous avons travaillé deux nouvelles cuvées : la première est un **Parcellaire** que vous pourrez découvrir d'ici quelques années... La deuxième est unique puisque ce n'est pas un Champagne, mais un **vin tranquille**. Ce Coteau Blanc en Appellation d'Origine Contrôlée, vinifié en fût, a été tiré en quantité très limitée et nous pouvons vous garantir qu'il surprendra les heureux qui auront la chance de le découvrir.

Enfin, toujours avec le même plaisir, nous viendrons à votre rencontre le **samedi 16 mars** à l'hôtel particulier « Les érables » à **Meudon (92)** mais aussi, dans le Médoc pour le **Printemps du Médoc**, les **Samedi 6 et dimanche 7 avril**, puis ensuite nous nous retrouverons à **Gaillac les 18 et 19 mai** pour notre incontournable « **Rendez-vous des Copains** ».

Puis pour finir le premier semestre en beauté, nous vous donnons comme d'habitude, rendez-vous les **Samedi 8 et Dimanche 9 juin** (week-end de Pentecôte) pour nos **16^{ème} journées Portes Ouvertes**. Avec au programme, visite du vignoble et du domaine ponctuée par une dégustation commentée de notre gamme et de nos Vieux Millésimes. Nos amis de Gaillac du Domaine Vayssette seront bien sûr également présents.

Vous pourrez, si vous le souhaitez, **déjeuner dans notre caveau**. Mais, attention, le nombre de places étant limité, il est impératif de **réserver** au préalable !

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

Bien cordialement.

Audrey et Benoît Tixier.

PS : Pour limiter, voire supprimer les envois postaux, nous vous proposons de vous envoyer le maximum d'envois par mail. Il serait donc idéal que vous puissiez nous donner vos **adresses mail complète** (voir au dos).

Nos Tarifs au 1^{er} Février 2019

Valables en France Métropolitaine exclusivement

LES HISTORIQUES		
Cuvée Réserve		
La Bouteille	Demi-Sec	15,90 €
La Bouteille	Brut	15,90 €
La Demi-Bouteille	Brut	8,95 €
Grande Année		
La Bouteille	Brut Premier Cru	17,10 €
Le Magnum	Brut Premier Cru	35,20 €
Rosé de Saignée		
La Bouteille	Brut Premier Cru	17,50 €

LES PREMIUMS		
Blanc de Blancs		
La Bouteille	Brut Premier Cru	20,20 €
Cuvée Suprême Millésimée		
La Bouteille	Brut Grand Cru 2013	23,20 €
Rose de Noirs Millésimée		
La Bouteille	Brut Premier Cru 2014	DISPONIBLE DÈS OCTOBRE 2019
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 2019

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 15,90 € =
La Bouteille	Brut x 15,90 € =
La Demi-Bille	Brut x 8,95 € =
Grande Année		
La Bouteille	Brut Premier Cru x 17,10 € =
Le Magnum	Brut Premier Cru x 35,20 € =
Rosé de Saignée		
La Bouteille	Brut Premier Cru x 17,50 € =

LES PREMIUMS		
Blanc de Blancs		
La Bouteille	Brut Premier Cru x 20,20 € =
Cuvée Suprême Millésimée		
La Bouteille	Brut Grand Cru 2013 x 23,20 € =
Rose de Noirs Millésimée		
La Bouteille	Brut Premier Cru 2014 DISPONIBLE DÈS OCTOBRE 2019
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 :