



Champagne

CHAMPAGNE
MICHEL TIXIER



CHAMPAGNE
MICHEL TIXIER

BRUT

LES 9 CRUS
à Chigny les Roses

VIGNERON INDEPENDANT



« *Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres,
nous l'empruntons à nos enfants.* »

“*We do not inherit the earth from our ancestors,
we borrow it from our children.*”

Cette maxime signée Antoine de Saint-Exupéry reflète parfaitement la philosophie d'Audrey et Benoît Tixier.

Depuis plusieurs années, ces deux amoureux de la terre ont engagé des démarches personnelles respectueuses de l'environnement. Ils ont posé des panneaux photovoltaïques (environ 17 000 KW par an), récupèrent et traitent les effluents vinicoles et utilisent l'eau de pluie pour l'entretien des espaces fleuris.

Depuis janvier 2016, le domaine a été certifié HVE « Haute valeur environnementale ».

This quote from Antoine de Saint-Exupéry reflects Audrey and Benoît Tixier's philosophy perfectly.

Passionate about the land, for several years this couple have been taking personal measures to protect the environment.

They have installed photovoltaic panels (approx. 17,000 KW per year), recover and treat waste from the wine industry, and use rainwater to cultivate their flowers.

Since January 2016, the estate has been certified as "HVE" (Haute valeur environnementale - high environmental value).



Les 9 Crus Brut

Terroirs : Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne, Trois-Puits, Ludes, Sermiers, Mailly-Champagne, Chouilly, Cramant, Barzy-sur-Marne.

Dosage : 10 g/l

Assemblage : 60% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Dégustation :

Fraîche et fruitée, cette cuvée parée d'une couleur or blanc laisse s'exprimer une myriade de petites bulles qui forment un cordon harmonieux et persistant.

Son nez complexe dévoile des arômes de fruits frais comme la mirabelle et la poire pour s'ouvrir ensuite sur des senteurs de pêche au sirop et de subtiles notes florales (fleur d'oranger et d'acacia).

Son attaque est riche et ample avec notamment des arômes de fruits mûrs (coing, abricot) et de pâte de fruits.

L'ensemble est élégant avec une finale généreuse et acidulée. En toute fin de bouche les arômes briochés et toastés s'épanouissent à merveille.

Accords Mets Vin :

C'est un Champagne complet et abouti s'accordera à merveille avec une volaille de Bresse en sauce, un plateau de sushis ou tout simplement à l'apéritif.

Disponible en bouteille ou demie bouteille.

Terroirs : Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne, Trois-Puits, Ludes, Sermiers, Mailly-Champagne, Chouilly, Cramant, Barzy-sur-Marne.

Dosage: 10 g/l

Composition: 60% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Tasting:

Fresh and fruity, this cuvée, with its white gold colour, releases a multitude of little bubbles to form a harmonious, persistent stream. Its complex nose reveals aromas of fresh fruit, including mirabelle plums and pear, opening onto fragrances of syrupy peach and subtle floral notes (orange and acacia flowers).

Its attack is rich and full, notably with aromas of ripe fruit (quince, apricot) and fruit jellies.

The overall effect is elegant with a generous, acidic finish. At the very end, brioche and toasty notes blossom on the palate.

Food/wine pairings:

This is a complete, successful champagne that goes perfectly with Bresse chicken in sauce, a sushi platter or simply as an aperitif.

Available in bottles and half-bottles.



CHAMPAGNE

MICHEL TIXIER

à Chigny les Roses

8, rue des Vignes - BP 20 - 51 500 CHIGNY-LES-ROSES
Tél. : 03 26 03 42 61 - champ.michel.tixier@wanadoo.fr

www.champagne-tixier.com

