



*Champagne*

CHAMPAGNE  
MICHEL TIXIER

*Rose  
de  
Noirs*

MILLESIME  
PREMIER CRU



« *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).*



## Rose de Noirs Millésimée Brut 1<sup>er</sup> Cru

**Terroir :** Ludes (Montagne de Reims).

**Dosage :** 6 g/l

**Assemblage :** 100% Pinot Noir, monoparcelle, lieu-dit «les Beaunes».

### Dégustation :

Emergent de la gamme par son originalité, ce Rosé de Saignée issu d'une seule récolte est un séducteur né. Sa couleur rouge sombre aux reflets tuilés et son effervescence soutenue et délicate déclenchent une formidable envie de le déguster.

Son premier nez, fruité et friand est marqué par des notes de cerise à l'eau de vie et de prune, puis viennent ensuite à l'aération des arômes de bigarreau et de fraise des bois envoûtants.

Son attaque en bouche est vineuse et offre la part belle à des arômes de fruits noirs (mûre, myrtille et cassis), de raisins secs et de pruneau, avec même en toute fin de bouche des senteurs de kirsch.

### Accords Mets Vins :

Avec sa finale équilibrée et persistante, ce Millésimé Rosé arrivé à son apogée, se dégustera spontanément par gourmandise et il trouvera merveilleusement sa place avec un rôti de biche aux airelles ou un kouglouf aux pruneaux.

Disponible en bouteille.

**Terroir:** Ludes (Montagne de Reims).

**Dosage:** 6g/l

**Blend:** 100% Pinot Noir, single-plot from "Les Beaunes".

### Composition:

*A born charmer, this Rosé de Saignée is so original that it stands out from the rest of the range and is made from a single harvest. Its deep red colour with terracotta highlights and its steady, delicate effervescence make it completely irresistible.*

*Its first nose is fruity and indulgent, marked by notes of cherry brandy and plums that, once it has breathed, make way for bewitching aromas of Bigarreau cherry and wild strawberry.*

*The attack is vinous, predominated by aromas of black fruit (blackberry, bilberry and blackcurrant), raisins and prunes, with, at the very finish, a hint of kirsch.*

### Food-wine pairings:

*With its well-balanced, persistent finish, this vintage Rosé, now at its peak, can be savoured spontaneously from pure indulgence. An ideal companion for roast venison and cranberries or Kugelhupf with prunes.*

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

