



« 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 traîtent 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).

Cœur de Montagne Brut 1er Cru

Terroirs: Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne, Trois-Puits, Ludes,

Sermiers (Montagne de Reims).

Dosage: 9 g/l

Assemblage: 40% Pinot Noir - 40% Chardonnay

- 20% Pinot Meunier

Dégustation:

Cette cuvée à la robe jaune or séduisante révèle une effervescence fine et discrète et un fin cordon de bulles.

Son nez puissant dévoile des arômes de fruits confits (figue, ananas), de miel et de pâte d'amande puis à l'aération s'ouvrent des notes torréfiées et grillées.

L'attaque en bouche, évoluée et pleine de maturité est droite, toute en finesse avec de subtiles notes minérales de pierre à fusil, de silex auxquels se mêlent des arômes de bourgeon de cassis et de réglisse.

Le dosage contenu permet de valoriser la vinosité de cette cuvée pour en faire un ensemble concentré et structuré avec beaucoup de matière.

Accord Mets Vins:

Un Premier Cru à la forte personnalité que l'on réservera plutôt sur un repas avec par exemple un poisson de rivière ou un petit gibier.

Elle est disponible en bouteille et en magnum.

Terroirs: Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne, Trois-Puits, Ludes,

Dosage: 9 g/l

Composition: 40% Pinot Noir - 40% Chardonnay

- 20% Pinot Meunier

Tasting:

This cuvée, with a seductive golden yellow colour, has a fine, subtle effervescence and a fine stream of bubbles.

Its powerful nose reveals aromas of candied fruits (fig, pineapple), honey and almond paste, opening to toasty and roasted notes on aeration.

The attack on the palate is direct and full of maturity, with great delicacy with subtle mineral, flinty notes blending with blackcurrant bud and liquorice aromas.

The dosage of sugar highlights the vinosity of this cuvée, making it concentrated and structured with plenty of body.

Food/wine pairings:

A Premier Cru with a strong character, best suited to a meal with freshwater fish or small game, for example.

It is available in bottles and magnums.





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