



Champagne

CHAMPAGNE  
MICHEL TIXIER



CHAMPAGNE  
MICHEL TIXIER

BRUT NATURE  
PREMIER CRU  
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).*



## Brut Nature 1<sup>er</sup> Cru

**Terroirs :** Chigny les Roses, Ludes, Rilly la Montagne, Trois Puits, Sermiers (Montagne de Reims).

**Dosage :** inférieur à 2 g/l

**Assemblage :** 40 % Pinot Noir - 40 % Chardonnay - 20 % Pinot Meunier

### Dégustation :

Véritable reflet du terroir dont il est issu, le Brut Nature révèle, sans ajout de sucre, tout son caractère. Son effervescence est généreuse, tout autant que sa couleur d'un bel or aux reflets dorés.

Son premier nez est puissant et fruité, les accents de mirabelle et de poire se mêlent savamment avec de discrètes senteurs de fleurs d'oranger, pour laisser venir ensuite des arômes de pâtisserie et de brioche.

En bouche, son attaque est douce et précise sur des notes de pêche blanche et de nectarine, puis doucement, elle dévoile des arômes plus complexes de pain grillé et de fruits secs (cacahuète) voire même quelques effluves légères de gingembre pour conclure sur une finale vive et incisive.

### Accords Mets Vins :

C'est un Champagne droit et franc qui accompagnera à merveille un foie gras poêlé ou un filet de sandre au beurre blanc.

Disponible en bouteille.

**Terroirs:** Chigny les Roses, Ludes, Rilly la Montagne, Trois Puits, Sermiers (Montagne de Reims).

**Dosage:** less than 2g/l

**Blend:** 40% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 20% Pinot Meunier

### Composition:

*The Brut Nature, with no added sugar, reveals its true nature, a perfect reflection of the terroir in which it is grown. Its effervescence is generous, as is its beautiful golden colour with glistening highlights.*

*Its first nose is intense and fruity with hints of Mirabel plums and pears blending harmoniously with the discreet fragrance of orange blossom then making way for aromas of cakes and brioche.*

*In the mouth, its attack is gentle and precise with notes of white peach and nectarine, gradually revealing more complex aromas of toast and peanuts and even a very slight hint of ginger, concluding on a lively, incisive finish.*

### Food-wine pairings:

*This frank, direct champagne is perfect with pan-fried foie gras or pike-perch fillet with beurre blanc.*

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](mailto:champ.michel.tixier@wanadoo.fr)

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

