

« 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).

Rosé de Saignée Brut 1er Cru

Terroirs: Chigny les Roses, Ludes, Trois Puits (Montagne de Reims).

Dosage: 9 g/l

Assemblage: 100% Pinot Meunier

Dégustation:

Séducteur de par sa teinte cerise et son effervescence soutenue et délicate, ce Champagne gourmand est une invitation au plaisir. Son nez se caractérise par ses notes de fruits à noyaux comme la prune et la cerise à l'eau de vie, pour à l'aération laisser apparaître des arômes de fruits frais comme la fraise des bois, la myrtille... Le tout ponctué par un côté grillé et torréfié.

L'attaque est enveloppante et fraîche. Sa bouche offre dans un premier temps des arômes de confiture de

premier temps des arômes de contiture de fraise, de cassis et de mûre puis viennent ensuite des senteurs de cranberries et des notes épicées.

L'ensemble est friand, suave, onctueux et bien équilibré.

Accords Mets Vins:

C'est un rosé de saignée flatteur, tendre qui conviendra parfaitement à l'apéritif et fera le bonheur d'une tarte aux myrtilles ou d'un bavarois aux fruits rouges.

Disponible en bouteille.

Terroirs: Chigny les Roses, Ludes, Trois Puits (Montagne de Reims).

Dosage: 9 g/l

Composition: 100% Pinot Meunier

Tasting:

With its seductive cherry tint and sustained, delicate effervescence, this gourmet champagne is a pleasure to enjoy.

Its nose is characterised by notes of stone fruits like plum and cherry liqueur, allowing aromas of fresh fruits like wild strawberry and blueberry to be revealed on aeration... All marked with a toasty, roasted element.

The attack is enveloping and fresh. On the palate, it first offers

aromas of strawberry, blackcurrant and blackberry jam, developing into fragrances of cranberry and spiced notes.

Overall, it is delicious, smooth, silky and well-balanced.

Food/wine pairings:

This is a flattering, soft rosé de saignée that is perfectly suited to being drunk as an aperitif, and would also be ideal with a blueberry tart or red fruit bayarois.

Available in bottles.



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