



Champagne



Suprême
CHAMPAGNE
— GRAND CRU —
BRUT



« *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).



Cuvée Suprême Grand Cru

Terroirs : Mailly Champagne (Montagne de Reims) et Cramant (Côte des Blancs).

Assemblage : 50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

Dosage : 7g/l

Dégustation :

Cette cuvée de Prestige à l'effervescence dynamique et délicate est le fruit d'une très belle récolte.

sa couleur or fin à reflets argent et son nez intense où se mêlent senteurs d'herbes séchées, subtiles notes de thym et arômes exotiques tels que l'ananas, l'orange et le fruit de la passion en font un vin abouti et délicat.

En bouche, son attaque est gourmande et sirupeuse sur des notes de miel et de pollen. Sous sa finale nerveuse et tendue, s'expriment des notes uniques évoquant la minéralité (silex) mais aussi des touches de confiture de coing et de discrètes notes de biscuit.

Accords Mets Vins :

Après un vieillissement en cave de plus de quatre ans, ce Millésime de grande classe est prêt à boire... Vineux à souhait, il s'accordera à merveille avec un carré d'agneau ou une tarte tatin.

Terroirs: Mailly Champagne (Montagne de Reims) et Cramant (Côte des Blancs).

Blend: 50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

Dosage: 7g/l

Composition:

This prestige cuvee with its dynamic yet delicate effervescence is the fruit of a very fine harvest. Its bright golden colour with silver highlights and intense nose that combines the scents of dried grass, subtle notes of thyme and exotic aromas such as pineapple, orange and passion fruit make it an accomplished and elegant wine.

Its attack in the mouth is indulgent and syrupy on notes of honey and pollen. With its tense, lively finish, unique flinty notes emerge along with a touch of quince jelly and subtle hints of biscuit.

Food-wine pairings:

After aging in our cellars for more than four years, this high-class vintage champagne is ready to drink. Deliciously vinous, it makes an ideal companion for a rack of lamb or a tarte tatin.

Available in bottles.



Disponible en bouteille.



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

