



CHAMPAGNE MICHEL TIXIER

à Chigny-les-Roses

Madame, Monsieur, chers amis et clients,

Cette année encore, malgré un contexte très particulier, c'est **avec plaisir que nous revenons vers vous** en ce début d'automne.



La vendange est terminée depuis quelques semaines et l'on peut dire que l'année fut parfaite pour le vignoble. Nous avons eu un hiver pluvieux et sans gelée et un printemps-été ensoleillé, le compromis idéal pour la pousse rapide et régulière de la vigne précipitant le début des vendanges au 21 août. Si le droit à produire fut limité, nous sommes tout de même heureux de vous dire que nous avons fait une **très belle récolte** et que celle-ci devrait, d'ici quelques années, nous offrir des cuvées magnifiques avec des vins concentrés et expressifs.

Cette période, à quelques semaines de la fin d'année est le moment tant attendu où l'on reprend contact avec vous notamment à travers nos salons, dans divers endroits de France.

Vous pouvez trouver ci-dessous les dates et lieux de nos différents RdV à venir :

. Samedi 14 novembre de 10 h à 18 h
Hôtel du Port à Nogent-sur-Marne (94)

. Samedi 21 et Dimanche 22 novembre de 10 h à 18 h
Manoir de Tilloy Mofflaines (62)
SUR RÉSERVATION : 03 26 03 42 61

. Samedi 28 novembre de 10 h à 17 h
Les Erables à Meudon (92)

. Du 3 au 7 décembre
Salon des Vignerons Indépendants à Paris, Portes de Versailles

. Samedi 12 et dimanche 13 décembre
Nous vous proposons un « week-end dégustation » au Domaine.



En fonction de l'évolution sanitaire ces manifestations sont susceptibles d'être annulées. Si cela devait se produire, nous vous informerons via notre site internet et les réseaux sociaux.

En attendant de vous voir ou de vous entendre, nous vous joignons nos tarifs dont les prix n'ont pas évolué, afin de vous permettre d'anticiper vos commandes.

Nous concluons cette lettre avec joie et optimisme, en vous souhaitant d'excellentes fêtes de fin d'année !

Bien cordialement.
Audrey et Benoît Tixier.



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





Brut Nature Dosage : - de 2g/l

40 % Pinot Noir - 40 % Chardonnay - 20 % Meunier

Véritable reflet du terroir dont il est issu, le Brut Nature révèle, sans ajout de sucre, tout son caractère.



Rose de Noirs Millésimée 2014 Dosage : 6g/l

100% Pinot Noir

Ce Millésime Rosé arrivé à son apogée, se dégustera spontanément par gourmandise et il trouvera sa place avec un rôti de biche aux airelles.



Cuvée Suprême Millésimée 2014 Dosage : 7g/l

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

Après un vieillissement en cave de plus de quatre ans, ce Millésime de grande classe est prêt à être savouré !



Blanc de Blancs Dosage : 8g/l

100% Chardonnay

Frais, ce Champagne Blanc de Blancs fera le bonheur d'un apéritif improvisé et il vous surprendra sur une caille flambée au Calvados.



Rosé de Saignée Dosage : 9g/l

100% Meunier

C'est un rosé de saignée flatteur qui conviendra parfaitement à l'apéritif et fera le bonheur d'un dessert aux fruits rouges.



Meunier de la Vallée Dosage : 9g/l

100% Meunier

Cette cuvée 100% Meunier, issue de la Vallée de la Marne, révèle une jolie touche minérale en bouche. La réponse parfaite quand vous vient une envie de Champagne !

Disponible fin 2021



Grande Année Dosage : 9g/l

40% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 20% Meunier

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.



Cuvée Réservee Dosage : 10g/l

60% Meunier - 20% Pinot Noir - 20% Chardonnay

C'est un Champagne complet qui s'accordera à merveille avec une volaille ou tout simplement à l'apéritif.



Coteaux Champenois 2018

Ce vin tranquille 100% Chardonnay, issu d'une parcelle baptisée les Moutions est un pur blanc. Complexe et charnu, c'est une expérience surprenante qui accompagne une viande blanche grillée, une sole meunière ou encore des fruits de mer.