



CHAMPAGNE MICHEL TIXIER

à Chigny-les-Roses

Madame, Monsieur, chers amis et clients,

Comme vous le constaterez, la présentation de notre tarif a évolué, afin d'accompagner le développement de l'œnotourisme. Le prix de la bouteille au col représente le prix de vente au détail de nos cuvées à la propriété. Et en remerciement de votre fidélité, vous bénéficiez d'une remise permanente de 30 % (tarifs privilèges) sur ce prix au détail, lorsque vous passez nous voir, en salon ou si nous expédions votre commande. Votre prix reste celui de septembre 2019 !

Vous restez nos clients VIP !

Comme tous les ans et c'est devenu pour nous et pour vous un rendez-vous incontournable, nous organisons cette année nos **17èmes Journées « Portes Ouvertes »** et cela avec toujours la même envie et le même enthousiasme au vu du succès rencontré par cette petite manifestation très conviviale... Grâce notamment à votre présence toujours plus nombreuse.

Cette année, ces journées Portes Ouvertes auront lieu, les **samedi 30 et Dimanche 31 mai prochains**, pour le week-end de la Pentecôte.

Comme d'habitude, vous pourrez, au cours de ces journées particulièrement festives, visiter l'ensemble de l'exploitation et découvrir ainsi une partie des secrets de l'élaboration du Champagne...

Vous rencontrerez aussi, **nos amis vignerons, du Domaine VAYSSETTE** de l'appellation Gaillac, qui vous proposeront leur gamme de vins tranquilles en rouge, blanc et rosé... Vous pourrez les découvrir et les déguster avec plaisir.

Puis, comme tous les ans, sur notre stand de produits régionaux, vous retrouverez quelques fleurons gastronomiques du Cru : les célèbres biscuits Fossier, les superbes miels de la Montagne de Reims ou encore les fameux escargots de Bouzy et bien d'autres encore...

Comme chaque année, nous vous réservons toujours quelques surprises...

Vous pourrez notamment découvrir et apprécier notre récent Coteaux Champenois Chardonnay, **« Les Moutions »** qui fait déjà le bonheur des clients qui l'ont dégusté.

Enfin, comme chaque année, il sera possible de déjeuner sur place, uniquement sur réservation, pour un montant de 15,00 euros par personne.

Les places seront comptées, nous vous conseillons donc de bien vouloir réserver par téléphone au moins un mois avant.

Nous vous attendons avec impatience et, en attendant, nous nous tenons à votre entière disposition.

Bien cordialement.

Audrey et Benoît Tixier.



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





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 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 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 en 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

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.