



CHAMPAGNE MICHEL TIXIER

à Chigny-les-Roses



Les Brèves



Guide Hachette 2023 :
2 cuvées récompensées
par une étoile !

• **Les 9 crus :** Subtilement minérale, florale et fruitée, sa palette aromatique gagne en intensité en bouche où elle mêle pomme confite et fruits jaunes. Tonique en attaque, ample, le palais finit sur une pointe acidulée. Une fraîcheur élégante tout indiquée pour l'apéritif.

• **Rosé de Saignée :** Né de la macération du meunier, il affiche beaucoup de couleur, de puissance et des arômes intenses de griotte soulignés par une légère acidité.



Les vendanges 2022 :

- 88 000 kg de raisins cueillis
- 12 jours de cueillette
- 14 saisonniers
- Nouveau pressoir de 4 000 kg

Qualité et quantité au top !



HVE, c'est quoi ?

- Une certification Haute Valeur Environnementale
- Acquisée en 2015
- Renouvelable tous les 3 ans
- Respect de la nature et de la biodiversité

Rendez-vous



Salon des vigneronns indépendants de Paris :

- Du 24 au 27 novembre
- Paris Porte de Versailles
- Stand E37



Journée Dégustation / Vente à Meudon à l'hôtel particulier Les Érables, le samedi 19 novembre de 10h à 17h.

Possibilité de réserver vos champagnes, mais aussi les vins des copains vendus dans la boutique Les pépites de la cave.

A retrouver sur le site internet de la boutique.

Attention, quantité limitée, commande à passer avant le 5 novembre.

Achetez votre Champagne pour les fêtes !

La boutique Les pépites de la cave :

Depuis mi-mai, nous avons ouvert une boutique de vente de nos champagnes, de produits régionaux, mais aussi de vins de nos amis vigneronns !

Vous pouvez acheter les vins et les champagnes directement en ligne. Les prix sont identiques à ceux joints à cette lettre. Vous avez aussi la possibilité de réserver des prestations œnotouristiques.



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 - 1^{er} Cru 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 2015 - 1^{er} Cru 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.



prochain millésime 2017

Cuvée Suprême Millésimée 2016 - Grand Cru 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 - 1^{er} Cru 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 - 1^{er} Cru 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 !



Cœur de Montagne - 1^{er} Cru 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.



Les 9 Crus 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 2020

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.