



Champagne

CHAMPAGNE
MICHEL TIXIER



CHAMPAGNE
MICHEL TIXIER

LE MEUNIER DE LA VALLÉE

PREMIER CRU
à Chigny les Roses

VIGNERON INDEPENDANT



« *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).



Le Meunier de la Vallée

Terroir : Barzy-sur-Marne (Vallée de la Marne).

Dosage : 8 g/l

Assemblage : 100% Pinot Meunier

Dégustation :

Ce champagne à la robe jaune dorée dévoile une effervescence généreuse.

Le premier nez est gourmand, sur la mirabelle et le melon, avec une touche de pâtisserie. Puis il s'ouvre peu à peu sur des notes de cassis, de mûre et de pêche blanche. L'ensemble possède également une délicate minéralité avec une touche de craie fraîche.

En bouche, l'attaque se fait tout en rondeur, sur les arômes de fruits jaunes et blancs. La structure et la sucrosité du vin, teintés d'une touche d'agrumes, nous emmènent vers une finale persistante sur le grain de café grillé et l'amande.

Accord Mets Vins :

A la fois puissant et gourmand, ce champagne issu du Pinot Meunier pourra parfaitement être servi à l'apéritif, accompagné de toasts d'anguilles fumés ou de dés de comtés.

Il accompagnera également vos desserts comme une tarte tatin ou un crumble de prunes aux amandes.

Disponible en bouteille.

Terroirs : Barzy-sur-Marne (Marne Valley).

Dosage: 8 g/l

Composition: 100% Pinot Meunier

Tasting:

This golden champagne is bursting with bubbles.

The aromas of mouth-watering mirabelle and melon with a hint of pastry begin proceedings. Notes of blackcurrant, blackberry and white peach gradually come to the fore. There's a delicate earthiness and glimmer of fresh chalk in the mix too.

The initial taste is full of body with yellow and white fruit flavours.

The wine's structure and sweetness are tinged with citrus and finish on a lingering roasted coffee bean and almond note.

Food/wine pairings:

This Pinot Meunier-based champagne makes a strong yet delicious statement and makes a great pre-dinner drink with nibbles such as smoked eel on toast or Comté cheese cubes.

It's a fantastic pairing for your desserts including tarte tatin and almond plum crumble.

Available in bottles.



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

