



CHAMPAGNE MICHEL TIXIER

à Chigny les Roses

LES BRÈVES

Guide Hachette 2024 : 2 cuvées récompensées!



1 étoile !

Cœur de Montagne : sa robe jaune or et ses arômes aux fruits noirs vous relèvera une effervescence fine et discrète. Issu des trois cépages champenois, c'est un champagne gourmand.

2 étoiles !

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 2023 : Un record absolu !

- En moyenne une grappe de raisin pèse 130g.
- En 2005, record précédent: 180g
- Mais cette année, nouveau record avec des poids moyen avoisinant les 300g !



Une histoire familiale !

Après de longues années de labeurs, notre cousin Philippe TIXIER a pris sa retraite et nous a transmis son vignoble !

Notre domaine s'étend dorénavant sur plus de 9 hectares.

RENDEZ-VOUS

**Journée dégustation / Vente
à Meudon à l'hôtel
particulier Les Érables,
le samedi 18 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.

À retrouver sur le site internet de la boutique.

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

**Retrouvez-nous au salon des
vignerons
indépendants de Paris :**

- Du 30 novembre au 3 décembre
- Paris Porte de Versailles, Pavillon 3
- Stand A2

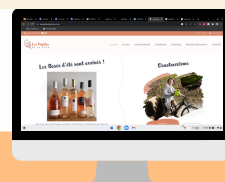


ACHETEZ VOTRE CHAMPAGNE POUR LES FÊTES !

La boutique Les Pépites de la cave :

Vous pouvez retrouver nos champagnes sur le site des Pépites de la cave ! Par la même occasion, découvrez les vins des copains et des produits régionaux.

Les prix sont identiques à ceux joints à cette lettre. Vous avez aussi la possibilité de réserver des prestations œno-touristiques.



8, RUE DES VIGNES - BP 20 - 51500 CHIGNY-LES-ROSES
TÉL : 03 26 03 42 61 - INFO@CHAMPAGNE-TIXIER.COM

WWW.CHAMPAGNE-TIXIER.COM





Brut Nature - 1er 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 2019 - 1er Cru Dosage : 5g/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 2017 - Grand Cru Dosage : 6g/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 - 1er Cru Dosage : 8g/l

100% Chardonnay

Frais, ce Champagne Blanc de Blancs fera le bonheur d'un apéritif improvisé. Parfait avec du poisson et des fruits de mer.



Rosé de Saignée - 1er 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 EN COURS DE VIEILLISSEMENT

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 - 1er 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 Blanc

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.