



CHAMPAGNE MICHEL TIXIER

à Chigny-les-Roses
PREMIER ET GRAND CRUS

Oeno tourisme

Venez découvrir la fabrication du champagne, de la vigne à la coupe. Nous vous proposons des visites des vignes, à pied ou à vélos électriques, et la visite de nos caves ; toutes ces visites sont suivies d'une dégustation de 3 champagnes.

Réservation sur
www.lespépitesdelacave.com



RENDEZ-VOUS

Samedi 22 Mars de 10h à 17h.

**Journée dégustation - vente
à Meudon à l'hôtel particulier
Les Érables**

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

WEEK-END "LES COPAINS VIGNERONS DÉBARQUENT!"

Portes ouvertes au domaine Samedi 07 et Dimanche 08 Juin

Partez à la découverte du processus de fabrication du champagne.

3 amis vigneronniers seront également présents pour vous faire découvrir leurs vins

Restauration sur place, sur réservation uniquement (20€ par personne).

puis vous pouvez nous retrouver



**Samedi 14 et
dimanche 15 juin**

Portes Ouvertes
en Alsace
au domaine E.Rentz



**Samedi 28 et
dimanche 29 juin**

Portes Ouvertes
en Beaujolais
au domaine Ruet



**Samedi 05 et
dimanche 06 juillet**

Portes Ouvertes
à Gaillac
au domaine Vaysette

L'ART CHAMPENOIS

Le tirage !

Début avril, nous mettrons en bouteille les vins issus de la récolte 2024 assemblés avec les vins de réserve. Cette étape est appelée "tirage". Cette année, la récolte ayant été impactée par les maladies, nous ne mettrons en bouteille que 5 cuvées sur les 8 que nous proposons à la vente. Pas moins de 47 000 bouteilles vieilliront minimum 18 mois dans nos caves.



L'arrachage

Certaines parcelles sont trop vieilles et produisent moins, il est temps de les remplacer. L'arrachage consiste à retirer tous les fils et les piquets, couper les brins, puis retirer les souches à l'aide d'une arracheuse hydraulique. Les souches seront broyées en copeaux pour alimenter les chaufferies. Rien ne se perd, tout se transforme.



ACHETEZ VOTRE CHAMPAGNE EN LIGNE !

La boutique Les Pépites de la cave :

Commandez vos champagnes directement sur notre boutique en ligne www.lespépitesdelacave.com



CHAMPAGNE MICHEL TIXIER

8, rue des Vignes - 51500 CHIGNY-LES-ROSES
Tél. : 03 26 03 42 61 / 06 43 98 65 86 - info@champagne-tixier.com

www.champagne-tixier.com





Brut Nature - 1er Cru Dosage : inférieur à 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 2018 - Grand Cru Dosage : 6g/l

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

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

Prochain millésime à venir : 2019



Blanc de Blancs - 1er Cru Dosage : 7g/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 : 8g/l

100% Meunier

Note *Terre de Vin*
94/100 *Magazine*

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 : 8g/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 - 1er Cru Dosage : 8g/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 : 9g/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.