

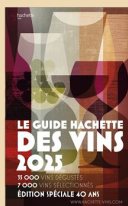


CHAMPAGNE MICHEL TIXIER

à Chigny Les Roses



**Guide Hachette
2025 :
2 cuvées
récompensées!**



Cœur de Montagne : un champagne équilibré et très flatteur, gorgé de fruits (abricot, pêche, pomme et orange). Issu des trois cépages champenois 40% pinot noir, 40% chardonnay, 20% meunier, c'est un champagne gourmand.



Les 9 Crus : Issu des trois cépages champenois 20% pinot noir, 20% chardonnay, 60% meunier cultivés sur les 9 villages du domaine, c'est un champagne assez complexe (fruits blancs et biscotte), de bonne longueur, qui concilie vinosité et légèreté.



Les vendanges 2024

Gel de printemps, pluie abondante, grêle, cette année 2024 a été marquée par une météo capricieuse. Perte de production mais qualité au rendez-vous ! Un millésime 2024 qui restera dans toutes les mémoires des vignerons champenois

Terre de Vins Magazine

Rosé de Saignée

Note : 94/100

La robe rubis de ce rosé de saignée promet d'emblée un champagne très fruité. On n'est pas déçu, le nez et la bouche nous emmènent cueillir des baies sauvages : la mûre, la framboise... Une amertume réglissée structure la bouche, tandis que se profilent des notes de laurier et de cannelle qui amènent une certaine complexité.



Certification HVE

La certification Haute Valeur Environnementale a été renouvelée avec succès, garantissant un respect de l'environnement et de la biodiversité



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

Du 28 novembre au 01 décembre

Paris Porte de Versailles, Pavillon 3

Stand F32



vigneron
indépendant

**Journée Dégustation Vente
à Meudon à l'hôtel particulier Les
Érables,**

Samedi 16 novembre de 10h à 17h.

Possibilité de réserver vos champagnes.
Entrée libre.

ACHETEZ VOTRE CHAMPAGNE POUR LES FÊTES !

Notre boutique Les Pépites de la cave :

Vous pouvez acheter directement nos champagnes sur le site des Pépites de la cave www.lespepitesdelacave.com ! Par la même occasion, découvrez les vins des copains.

Les prix sont identiques à ceux joints à cette lettre.

Vous avez aussi la possibilité de réserver des prestations oeno-touristiques.



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 : moins 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 2018 - 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 : 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 : 9g/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 : 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 - 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.