



Installé à Chigny les Roses, André Tixier, l'arrière Grand Père de Julien, décide en 1926, à la naissance de son fils Robert, de vinifier lui-même ses raisins et crée sa marque. Julien, accompagné de son père Patrice reprend aujourd'hui les rênes de la maison familiale. Les vignes réparties sur le terroir de la Montagne de Reims ont un âge moyen de 30 ans. Ils nous présentent pour leur première année dans le Guide trois Premiers Crus.

Réception et visite : Du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h - Dimanche et jours fériés sur rendez-vous.

Contact : champagne-andre-tixier@wanadoo.fr

Vente au domaine : Oui

Adresse : 19 rue des Carrières BP 10, 51500 Chigny les Roses

Tél. : +33 (0)3.26.03.44.62

Type : RM

Site : champagne-andre-tixier.com



- BRUT CHARDONNAY 1ER CRU -



La dégustation :

- Robe de couleur paille très claire, bulle extrêmement fine.
- Nez expressif qui s'ouvre sur une note florale (chèvrefeuille) accompagnée de fruits secs. Une touche briochée se révèle et précède des arômes de fruits du verger.

- La bouche est marquée par une grande richesse aromatique portée sur la pomme et la pêche. L'expression est tendre soutenue par une bonne sapidité. La finale est de bonne persistance.

Dégustée le 18 mai 2012



| Dosage | Acidité | Alcool | Malo |
|--------|---------|--------|------|
| 8 g/l | 4,6 g/l | 12° | oui |

Accord mets et vin

Viandes Blanches - Carpaccio de veau et copeaux de parmesan

Cépages

100% Chardonnay (vendange 2009)

Équilibre Gustatif



- Prix départ cave : 17,50 euros
- Production : 5000

André Tixier & Fils

- BRUT ROSÉ 1ER CRU -

La dégustation :

- Robe de couleur rose très intense aux reflets rouges, fine bulle.
- Nez fin sur des notes de fleurs rouges et de fruits rouges légers.
- La bouche est gourmande et fruitée, une texture caressante, une touche vineuse s'insère dans la dégustation. La finale revient sur des arômes épicés.

Dégustée le 17 mai 2012



| Dosage | Acidité | Alcool | Malo |
|--------|---------|--------|------|
| 11 g/l | 4,3 g/l | 12° | oui |

Accord mets et vin

Desserts - Clafoutis aux cerises

Cépages

30% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir vinifié en rouge en fût de chêne.

Équilibre Gustatif



- Prix départ cave : 17,50 euros
- Production : 5000

André Tixier & Fils

- CARTE OR BRUT 1ER CRU -



La dégustation :

- Robe de couleur or pâle très lumineuse, bulle fine à remontée régulière.
- Nez très séduisant qui s'ouvre sur une note de pêche intense, puis une touche de croûte de pain apparaît. L'expression est engageante.
- La bouche confirme l'expression aromatique séduisante et gourmande. La bulle bien intégrée donne une texture légère et souple. Un bon niveau de fraîcheur équilibre l'ensemble. La finale nous laisse en bouche une empreinte de pêche au sirop remarquable. Une cuvée très séduisante.

Dégustée le 19 mai 2012



| Dosage | Acidité | Alcool | Malo |
|--------|---------|--------|------|
| 11 g/l | 4,7 g/l | 12° | oui |

Accord mets et vin

Desserts - Tarte sablée aux pêches

Cépages

50% Chardonnay, 25% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir

Équilibre Gustatif



- Prix départ cave : 16,50 euros
- Production : 8000