



**J.M. TISSIER**  
CHAMPAGNE  
À CHAVOT-COURCOURT



Terre de passion depuis 1931

« Un marc d'une qualité  
exceptionnelle »

## MARC CHAMPENOIS XO



### Caractéristiques techniques

Un marc d'une qualité exceptionnelle ! La fabrication est artisanale et naturelle, avec une délicatesse surprenante mariée à la puissance de l'alcool qui titre à 40%. Cette eau-de-vie née de la distillation de marc de raisins égrappés et fermentés, provenant du vignoble Champenois. Maturation en barriques de chêne – **XO** – sur notre domaine.

**Viellissement :** 10 ans en fûts de chêne

**flaconnage :** Bouteille de 70 cl – Bouchon en verre



### Personnalité du Vin

**Œil :** Belle couleur ambrée soutenue et brillante.

**Nez :** Grande complexité aromatique, avec un nez fruité : prune, cerise à l'eau de vie. Ses arômes finement boisés et épicés sont le fruit d'un vieillissement de 10 années en barriques de chêne et plus.

**Bouche :** Une superbe longueur en bouche, un Marc Champenois de grande envergure !



### L'idée culinaire de Marie-Christine

Ce Marc Champenois s'apprécie aisément en digestif seul après un repas. Son goût raffiné et puissant avec une fin de bouche longue et intense peut accompagner une poire au chocolat fondu !



**Sommeliers  
INTERNATIONAL**



**Vente directe à la propriété. Visite de cave et dégustation sur rendez-vous.**

Pour découvrir le Champagne J.M. TISSIER, rendez-vous à Chavot-Courcourt !

**CONTACT : 9 rue du Général Leclerc – 51530 CHAVOT-COURCOURT – Tél : +33 (0)3 26 54 17 47**

contact@champagne-jm-tissier.com – www.champagne-jm-tissier.com

CHAMPAGNE J.M. TISSIER -51530 CHAVOT-COURCOURT – France –RM -95224

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.*