



CHAMPAGNE TSARINE



L'inspiration derrière la bouteille de Champagne Tsarine est née en 1996, lors d'un dîner au restaurant « Le Chardonnay » à Reims, à la table n°15. Philippe Baijot, captivé par les volutes d'une ancienne carafe à décanter, dessine le croquis du flacon qui incarnera l'élégance moderne et intemporelle recherchée pour ses vins. Malgré les difficultés à trouver un fournisseur pour ce design audacieux et avant-gardiste défiant les conventions, sa rencontre avec un verrier vénitien prêt à s'engager comme partenaire exclusif pendant dix ans permet à ce projet unique de se concrétiser, marquant le début d'une des plus belles épopées champenoises contemporaines.

Chaque cuvée révèle un équilibre subtil entre élégance, fraîcheur et finesse. Champagne Tsarine invite chacun à célébrer les instants précieux de la vie dans un univers contemporain où l'élégance et le panache se rencontrent.

48%
Chardonnay

27%
Pinot Noir

25%
Meunier

Vinification : 100% fermentation malolactique en cuve inox

Chardonnay : Trépail, Bisseuil

Pinot Noir : Ecueil, Ambonnay

Meunier : Pierry, Chigny les Roses

Vendange 2019

Temps de maturation en cave : 4 ans minimum

Vieillessement après dégorgement : 6 mois minimum

Dosage : 4 g/litre (extra-brut)

Œil : Robe or avec de fines bulles.

Nez : Riche, sur la fraîcheur avec des arômes d'abricot, de pêche blanche et de fleur blanche comme l'aubépine.

Bouche : Vive et structurée autour d'arômes d'agrumes et de citron vert, une très belle tension en bouche. Une finale longue et persistante.

Suggestions d'accompagnement : Avec une daurade au gingembre et citron, un poulet aux agrumes ou une tarte aux abricots.