



CHAMPAGNE TSARINE



Champagne Tsarine est né en 1996 lors d'un dîner entre deux amis champenois de longue date, Philippe Baijot et Bruno Paillard, qui se sont inspirés d'une carafe à décanter à la forme singulière pour dessiner ce flacon unique, aujourd'hui déposé et protégé.

Fort d'un style équilibré autour de trois piliers : finesse, élégance et fraîcheur, Champagne Tsarine a pour ambition d'incarner l'élégance sous l'égide d'Isabelle Tellier, l'une des toutes premières femmes cheffes de cave champenoises.

30-40%
Chardonnay

30-40%
Pinot Noir

30-40%
Meunier

Vinification : 100% en cuves inox avec fermentation malolactique

Vins de réserve : 30-40 % vins de réserve partiellement élevés sous bois

Temps de maturation en cave : 3 ans minimum

Vieillessement après dégorgement : 3 mois minimum

Dosage : 7 g/litre

Œil : Robe dorée avec de fines bulles.

Nez : Finesse et fraîcheur avec des notes d'aubépine, de pêches au sirop, d'abricot et de nectarine.

Bouche : Soyeuse et tonique avec des arômes d'agrumes (pamplemousse et clémentine) et de pêche blanche. Une finale saline marquée par de belles notes citronnées.

Suggestions d'accompagnement : À l'apéritif, avec des tapas de jambon sec ou des rillettes de saumon.



CHAMPAGNE
TSARINE



Récompenses

Médaille d'or

Concours Vin ELLE à Table
Mundus Vini Spring Tasting
Berliner Wine Trophy
Sakura "Japan Women's Wine Award"

2 étoiles Guide Hachette des Vins



37,5 cl 75 cl 150 cl 300 cl