



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.

30-40%
Chardonnay

30-40%
Pinot Noir

30-40%
Meunier

Vinification : 100% fermentation malolactique en cuves inox

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, 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

International Challenge Gilbert & Gaillard
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