



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 : 20-40 % vins de réserve partiellement élevés sous bois

Temps de maturation en cave : 3 ans minimum

Vieillesse après dégorgement : 3 mois minimum

Dosage : 34 g/litre

Œil : Robe dorée avec de fines bulles.

Nez : Acidulé avec des notes de fruits confits, de poires, de pêches au sirop et de fleurs blanches.

Bouche : Ample et riche avec un bel équilibre entre fraîcheur et onctuosité.

Suggestions d'accompagnement : Avec des gambas sauce coco, de la fourme d'Ambert ou une tarte aux poires.