



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% en cuves inox avec fermentation malolactique

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

Temps de maturation en cave : 4 ans minimum

Vieillessement après dégorgement : 3 mois minimum

Dosage : 3 g/litre

Œil : Robe or cuivrée avec de fines bulles.

Nez : Expressif avec des fruits jaunes confits (mirabelle, abricot) et des fleurs d'acacia.

Bouche : Ample et soyeuse avec des arômes d'agrumes confits et de miel. Une finale légèrement saline et tonique.

Suggestions d'accompagnement : Avec des fruits de mer, un buffet froid ou un comté 18 mois.



CHAMPAGNE TSARINE



Récompenses

Médaille d'or

Sakura Japan Women's Wine Awards

Berliner Wine Trophy

Concours des vins ELLE à Table

Concours mondial Féminalise

94 points - Wine Enthusiast Magazine

90 points - Andreas Larsson Tasted



75 cl 150 cl