



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 cuve inox

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 : 12 g/litre

Œil : Robe dorée et légèrement ambrée avec de fines bulles.

Nez : Acidulé avec des notes de fleur d'oranger, de pêches au sirop et de brioche.

Bouche : Savoureuse avec des notes de pâtes de fruits et de gingembre. Une finale onctueuse sur la fraîcheur.

Suggestions d'accompagnement : Avec un poulet tandoori, de la cuisine asiatique, une tarte aux mirabelles ou une brioche.



CHAMPAGNE TSARINE



Récompenses

Médaille d'Or

Berliner Wine Trophy

Mundus Vini

Sakura "Japan Women's Wine Awards"

Concours Mondial de Bruxelles

92 points

Wine Enthusiast

90 points

Guide Bettane & Desseauve



75 cl 150 cl 300 cl