



CHAMPAGNE TSARINE



Champagne Tsarine est né en 1996 lors d'un dîner entre deux amis champenois de longue date, Philippe Baijot et Bruno Paillard. Ils se sont inspirés d'une carafe à décanter le vin aux volutes envoutantes 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.

70%
Pinot Noir

30%
Chardonnay

Vinification : 100% fermentation malolactique en cuves inox

4 Villages Grands Crus : Mesnil sur Oger, Avize, Verzenay et Verzy.

6 villages Premier Crus : Pierry, Villers-Allerand, Ecueil, Dizy, Grauves et Vertus

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

Temps de maturation en cave : 4 ans minimum

Vieillessement après dégorgement : 6 mois minimum

Dosage : 5 g/litre (extra-brut)

Œil : Robe jaune pâle avec de fines bulles.

Nez : Fin avec des arômes de poire, de pomme, de nougat et une légère torrification.

Bouche : Vive et tonique avec des arômes de d'agrumes et d'épices. Une belle finale sur les agrumes.

Suggestions d'accompagnement : Avec une sole meunière, un poulet au citron ou une tarte aux abricots.