



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 : Rosé d'assemblage avec ajout de 9% de pinots noir du Barséquanais vinifiés en rouge

Vins de réserve : 30-50 % vins de réserve partiellement élevés sous bois

Temps de maturation en cave: 2 ans minimum

Vieillessement après dégorgement : 3 mois minimum

Dosage : 8 g/litre

Œil : Robe rose intense avec de fines bulles.

Nez : Intense et raffiné avec des notes de fruits rouges et noirs comme la fraise des bois, la groseille, la framboise, la myrtille, la mûre et le cassis.

Bouche : Gourmande et fruitée, des tanins soyeux sur fond d'épices (poivre de Sichuan). Une finale tonique et rafraichissante.

Suggestions d'accompagnement : Avec du saumon Gravelax, des sushis, une tarte aux fraises ou une salade de fruits.



CHAMPAGNE
TSARINE



Récompenses

Médaille d'or

Concours Mondial de Bruxelles

Berliner Wine Tropher

Mundus Vini

Gilbert & Gaillard

Sakura « Japan Women's Wine Awards »

90/100 James Suckling

« A fruity, playful and mellow brut rosé with notes of redcurrants, wild strawberries and marshmallows. It's round, medium-bodied with good energy and a tangy finish. »



37,5 cl 75 cl 150 cl