



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.

100%
Chardonnay

Vinification : 100% fermentation malolactique en cuves inox

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

Vendange 2018

Temps de maturation en cave : 5 ans minimum

Vieillessement après dégorgement : 6 mois minimum

Dosage : 5 g/litre (extra-brut)

Œil : Robe or pâle avec de légers reflets verts et de fines bulles.

Nez : Fruité et délicat avec des notes florales de tilleul, de pâtes de fruits, d'abricot, d'agrumes puis à l'aération des notes plus complexes de brioche et de biscuit.

Bouche : Vive et soyeuse marquée par des arômes d'agrumes confits et de torréfaction. Une finale légèrement saline et épicée avec de belles notes citronnées.

Suggestions d'accompagnement : Avec un homard au beurre vanille ou un tajine de lotte aux citrons confits.



CHAMPAGNE
TSARINE



Récompenses

91 Points- James Suckling

« A soft, creamy blanc de blancs that has aromas and flavors of crushed biscuits, apples and lemons. Gentle, fresh and balanced. »

Médaille d'or

Concours ELLE à Table
Berliner Wine Trophy

Double Médaille d'or

Concours Gilbert et Gaillard



75 cl