



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.

38%
Chardonnay

35%
Pinot Noir

27%
Meunier

Vinification : 100% fermentation malolactique en cuves inox

Vendange 2018

Temps de maturation en cave: 5 ans minimum

Vieillessement après dégorgement : 6 mois minimum

Dosage : 8 g/litre

Œil : Robe or pâle magnifiée par de fines et délicates bulles.

Nez : Élégant avec une belle concentration aromatique de fleurs blanches, de brioche et de raisins secs sur fond de senteurs épicées.

Bouche : Délicate et crémeuse avec des arômes de pamplemousse rose, de clémentine et d'amande. Une finale minérale et crayeuse sur une sensation de pureté.

Suggestions d'accompagnement : Avec un carpaccio de Saint Jacques, un foie gras avec son pain d'épices ou une tarte aux agrumes.