



# 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 vient bousculer les codes, avec ses formes singulières totalement inhabituelles en Champagne. Ce flacon incarnera l'élégance moderne et intemporelle recherchée pour ses vins et marquera 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% en cuves inox avec fermentation malolactique

Vins de réserve : 20-40 % vins de réserve partiellement élevés sous bois

Temps de maturation en cave : 4 ans minimum

Vieillesse après dégorgement : 3 mois minimum

Dosage : 3 g/litre

---

Œil : Robe or cuivrée avec de fines bulles.

Nez : Expressif avec des fruits jaunes confits (mirabelle, abricot) et des fleurs d'acacia.

Bouche : Ample et soyeuse avec des arômes d'agrumes confits et de miel. Une finale légèrement saline et tonique.

Suggestions d'accompagnement : Avec des fruits de mer, un buffet froid ou un comté 18 mois.



CHAMPAGNE  
**TSARINE**



## Récompenses

Médaille d'or  
Sakura Japan Women's Wine Awards  
Berliner Wine Trophy  
Concours des vins ELLE à Table  
Concours mondial Féminalise

Médaille d'argent  
The Drinks Business

94 points - Wine Enthusiast Magazine

90 points - Andreas Larsson Tasted



75 cl 150 cl