

T
CHAMPAGNE
TSARINE



Champagne Tsarine est né en 1996 lors d'un dîner entre deux amis champenois de longue date. Ils se sont inspirés d'une carafe à décanter le vin aux volutes envoutantes pour dessiner ce flacon unique, aujourd'hui déposé et protégé.

La collection PRÉCISION incarne la quintessence du style Champagne Tsarine et se distingue par des vins remarquables et uniques, qui révèlent ce que la nature a de plus rare et précieux. Champagne Tsarine Précision s'adresse aux amateurs de grands vins qui recherchent émerveillement et découvertes, en explorant les terroirs uniques de la Champagne. Produite en quantité limitée, et toujours faiblement dosée, elle célèbre l'alliance parfaite entre le meilleur de la nature et la créativité inspirée, offrant ainsi une expérience sur mesure à chaque édition

PRÉCISION N°15 a été produite à 7 971 flacons.

L'année 2015 a été marquée par une sécheresse exceptionnelle, dix semaines sans pluie associées à un ensoleillement considérable similaire à 2003. Des pluies salvatrices combinées à une baisse des températures sur la deuxième quinzaine d'août vont permettre aux raisins de s'épanouir tout en préservant une belle fraîcheur.

Ces conditions ont favorisé une concentration aromatique unique révélant des arômes de fruits mûrs dans les grands Blancs, une puissance fruitée dans les meilleurs crus de Pinot Noir et une vivacité remarquable pour le Meunier. Champagne Tsarine Précision N°15 incarne toute la richesse et la complexité dans cette année.

54%
Chardonnay

41%
Pinot Noir

5%
Meunier

Assemblage de 90% de l'année 2015 et 10% des années 2014, 2013 et 2009.

Une sélection de Grands et Premiers Crus parmi lesquels Chouilly (Grand Cru), Pierry (1^{er} Cru), Moussy (1^{er} Cru), Ecueil (1^{er} Cru), Ludes (1^{er} Cru), Avenay Val d'Or (1^{er} Cru), Cerseuil et Vandières.


CHAMPAGNE
TSARINE



Vinification : 100% fermentation malolactique

Temps de maturation en cave : 8 ans minimum

Vieillessement après dégorgement : 1 an minimum

Dosage : 4 g/litre (extra brut)

Œil : Robe lumineuse aux reflets dorés, parsemée de fines bulles.

Nez : Riche et épanoui, offrant de senteurs de zestes d'agrumes confits, des notes pâtisseries ainsi que des arômes de noix de cajou, de cacahuètes et de pain d'épices.

Bouche : Gourmande et équilibrée, révélant des arômes de brioche légèrement toastée, de pâte de coing, de mandarine et des notes torrifiées. La finale est longue, saline et épicée.

Suggestions d'accompagnement : Linguines aux truffes, homard grillé, poularde à la crème.

Récompenses



Médaille d'or
The Drinks Business 2025

« Le nez dévoile une subtile touche de miel, accompagnée d'une nuance de pomme légèrement oxydée. La bouche fait preuve d'une belle richesse et d'une grande profondeur, rehaussée de notes briochées..., avec de discrètes notes de pomme. Le vin présente un côté légèrement oxydatif, presque « nature », révélant à la fois son évolution et une belle vitalité. Équilibré, singulier et plein de personnalité, il se révèle assurément de grande qualité. »



75 cl