



# 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 : 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  
The Drinks Business  
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