



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.

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



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

The Drinks Business  
Concours ELLE à Table  
Berliner Wine Trophy

Double Médaille d'or

Concours Gilbert et Gaillard



75 cl