



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.

48%
Chardonnay

27%
Pinot Noir

25%
Meunier

Vinification : 100% fermentation malolactique en cuve inox

Chardonnay : Trépail, Bisseuil

Pinot Noir : Ecueil, Ambonnay

Meunier : Pierry, Chigny les Roses

Vendange 2019

Temps de maturation en cave : 4 ans minimum

Vieillessement après dégorgement : 6 mois minimum

Dosage : 4 g/litre (extra-brut)

Œil : Robe or avec de fines bulles.

Nez : Riche, sur la fraîcheur avec des arômes d'abricot, de pêche blanche et de fleur blanche comme l'aubépine.

Bouche : Vive et structurée autour d'arômes d'agrumes et de citron vert, une très belle tension en bouche. Une finale longue et persistante.

Suggestions d'accompagnement : Avec une daurade au gingembre et citron, un poulet aux agrumes ou une tarte aux abricots.



CHAMPAGNE
TSARINE



Récompenses



Médaille d'or
The Drinks Business 2025

« En bouche, l'attaque est vive et acidulée, portée par des notes d'agrumes dominées par le pamplemousse. Le cœur de bouche dévoile une douceur miellée, une profondeur briochée et une complexité savoureuse aux nuances salines. Ni réductif ni oxydatif, le vin brille par son équilibre remarquable. Une fine mousse vient parfaire la dégustation. L'ensemble se révèle irrésistiblement gourmand et d'une grande élégance. »



75 cl