



L'inspiration derrière la bouteille de Champagne Tsarine est née en 1996, lors d'un dîner au restaurant « Le Chardonnay » à Reims.

Philippe Baijot, captivé par les volutes d'une ancienne carafe à décanter, dessine le croquis du flaçon qui vient bousculer les codes, avec ses formes singulières totalement inhabituelles en Champagne.

Ce flaçon incarnera l'élegance moderne et intemporelle recherchée pour ses vins et marque le début d'une des plus belles épopees champenoises contemporaines.



57%  
Pinot Noir



30%  
Chardonnay



13%  
Meunier

**Pinot Noir :** Côte des Bar et Ambonnay

**Chardonnay :** Avize, Vertus, Faverolles et Coëmy, Monthelon, Charly sur Marne et Vandières

**Meunier :** Côteaux sud d'Epernay

**Vinification :** 100% fermentation malolactique en cuves inox

**Vendange 2019, un millésime exceptionnel**

Une année sous le signe de la canicule avec des records de température tout au long de l'été, atteignant même +40°C fin juillet dans le sud de l'appellation.

Le climat chaud et ensoleillé des mois d'août et septembre combiné à des nuits fraîches a permis à la vigne de connaître une dynamique de maturation exceptionnelle tout en préservant une belle fraîcheur. Les raisins récoltés, d'une qualité remarquable, présentent un équilibre harmonieux entre sucre et acidité, augurant d'un grand vin dense et frais.

**Temps de maturation en cave:** 5 ans minimum

**Vieillissement après dégorgement :** 6 mois minimum

**Dosage :** 4 g/litre (extra brut)

**Œil :** Robe or dorée avec de fines et délicates bulles.

**Nez :** Délicat et frais avec de belles senteurs d'orange sanguine, de quetsche et de pêche.

**Bouche :** Vive, le pinot noir s'exprime pleinement avec des arômes de groseille, de cassis et de fruits secs (datte et raisin). Une finale longue et persistante.

**Suggestions d'accompagnement :** Avec un bao bun au poulet, un croque-monsieur ou une tartine de foie gras.