

CHAMPAGNE
TSARINE



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 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 marque le début d'une des plus belles épopées champenoises contemporaines.

100%
Chardonnay

7 Crus : Chouilly, Avize, Trépail, Tauxières, Barbonne-Fayel, Faverolles et Coëmy, Monthelon.

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

Vieillessement après dégorgement : 6 mois minimum

Dosage : 4 g/litre (extra brut)

Œil : Robe or pâle avec de légers reflets verts et de fines bulles.

Nez : Intense et riche avec des notes fruitées d'abricot, de poire et de bergamote.

Bouche : Ample et structurée avec des notes de citron confit et de gingembre. Une finale longue et gourmande.

Suggestions d'accompagnement : Fish and chips, lobster roll au beurre, bao au saumon mi-cuit.

90 points - Decanter