

TSARINE BY ADRIANA

COMPOSITION

34% Chardonnay

33% Meunier

33% Pinot Noir

Dosage de 12gr/l

Viellissement en cave de 3 ans

Température de dégustation entre 10° et 12°C

DÉGUSTATION

Une robe ambrée à la brillance éclatante se pare d'une fine effervescence.

De délicats arômes de pêche et de brioche se mêlent aux notes subtiles de la fleur d'oranger pour donner à cette cuvée une très belle expression gustative.

La bouche est savoureuse, elle évolue vers des arômes gourmands de pâte de fruits et des notes de gingembre.

La finale est onctueuse soutenue par une belle vivacité.



TSARINE BY ADRIANA

RÉCOMPENSES

2020

Guide Gault et Millau – 15/20

« Une cuvée haute couture qui se pare d'une belle robe or, brillante et lumineuse. La bulle est fine et élégante. Le nez s'avère gourmand avec ses notes d'agrumes et de cacao frais. On détecterait même une pointe d'iode. La bouche est séduisante et laisse place à une remarquable longueur. A proposer avec des coquilles Saint-Jacques. »

Wine Enthusiast Magazine – 92 points

« C'est un champagne délicat, parfumé et finement équilibré. Il est sec, ce qui lui donne un côté vif qui suggère que la mise en bouteille est jeune. Avec le côté fruité des agrumes et l'acidité pure, ce vin fin a besoin de vieillir. A boire à partir de 2021. »

- ROGER VOSS

Guide Hachette des Vins

– 2 ÉTOILES, « vin remarquable »

« By Adriana ? Adriana Karembou, associée par Isabelle Tellier à l'élaboration de cette cuvée assemblant par tiers pinot noir, meunier et chardonnay. Élégance du nez partagé entre fruits confits et amande ; finesse, fraîcheur et longueur : remarquable. »

INSPIRATIONS

Idéal avec une terrine de volaille, une blanquette de veau, une escalope Milanaise ou du poulet Tandoori

Avec un cannelé, une tarte aux mirabelles ou une brioche mousseline.

LE CHARME selon

Isabelle Tellier

