

TSARINE

BLANC DE BLANCS

GRAND CRU

COMPOSITION

100% Chardonnay de la Côte des Blancs
provenant des villages Grands Crus d'Avize,
de Cramant, d'Oger et du Mesnil sur Oger.
Vendanges 2018

Dosage à 5 gr/l

Vieillessement en cave minimum de 2 ans

Température de dégustation entre 10°C et 12°C

DÉGUSTATION

Une robe de couleur or pâle aux légères
nuances d'émeraude laisse s'échapper,
dans un scintillement persistant, une fine
et délicate effervescence.

Le nez fin d'une grande précision exhale
tout d'abord, des senteurs fraîches et
florales de tilleul, d'aubépine
accompagnées de notes de citron confit
pour ensuite laisser place à de subtiles
notes de torréfaction.

Ce vin s'exprime par une bouche vive et
soyeuse autour d'arômes d'ananas,
d'agrumes confits pour s'achever sur des
notes minérales typique des
chardonnays de la Côte des Blancs.
La finale légèrement épicée et saline
prolonge le plaisir.

L'ECLAT selon
Isabelle Tettier



TSARINE

BLANC DE BLANCS

GRAND CRU

INSPIRATION

Homard rôti au beurre de vanille
Tajine de lotte aux citrons confits
Tarte ananas et citron vert meringuée
Tiramisu ananas coco

RÉCOMPENSES

DOUBLE MEDAILLE D'OR

Gilbert & Gaillard – 2022

MEDAILLE D'OR

Concours Vins Elle à Table – 2023

Berliner Wine Trophy – 2023

Berliner Wine Trophy – 2022

Mundus Vini Spring Tasting – 2022

Concours Mondial Féminalise – 2022

92/100

Wine Enthusiast Magazine – 2022

88/100

Meilleur Sommelier du Monde A.Larsson – 2021

