

TSARINE CUVÉE PREMIUM

COMPOSITION

34% Chardonnay

33% Meunier

33% Pinot Noir

Dosage 8 gr/l

Viellissement en cave entre 24 et 36 mois

Température de dégustation entre 8°C et 10°C

DÉGUSTATION

De subtils reflets dorés soulignent la robe de cette cuvée et lui apporte luminosité et élégance.

L'effervescence délicate est sublimée par une valse de fines bulles.

Les parfums s'expriment progressivement sur des notes de mirabelle et de fleurs de vigne fraîchement cueillies.

Les saveurs de fruits jaunes d'été, pêche, abricot, nectarine se mêlent progressivement à ceux de l'orange amère pour donner un vin équilibré d'une remarquable amplitude qui s'achève sur des notes citronnées.



TSARINE CUVÉE PREMIUM

RÉCOMPENSES

2020

Sakura Japan Women's Wine Awards

– Médaille d'Or

Berliner Wein Trophy

– Médaille d'Or

Concours Mondial de Bruxelles

– Médaille d'Argent

International W & S Competition

– Médaille de Bronze

2018

Sakura Japan Women's Wine Awards

– Médaille d'Or

Guide Revel – 16/20

INSPIRATIONS

*Idéal à l'apéritif avec quelques
tapas de jambon sec après un
spectacle de flamenco*

*Avec un poke bowl
avocat/saumon lors d'un
déjeuner entre collègues*

*Avec des fromages comme
l'Abondance, le Parmesan ou le
Comté lors d'une soirée entre
amis*

L'ÉLÉGANCE selon
Isabelle Jettier

