

TSARINE CUVÉE PREMIUM

COMPOSITION

34% Chardonnay

33% Meunier

33% Pinot Noir

Dosage 7 gr/l

Vieillessement 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 apportent luminosité et élégance.

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

Les parfums s'expriment progressivement sur des notes d'aubépine, d'orange.

Les saveurs d'agrumes, de pamplemousse et de clémentine se mêlent progressivement à ceux de la pêche blanche pour donner une bouche harmonieuse avec une texture soyeuse et tonique.

Une finale légèrement saline marquée par de belles notes citronnées.

L'ÉLÉGANCE selon

Isabelle Teltier



TSARINE CUVÉE PREMIUM

INSPIRATIONS

Avec quelques tapas de jambon sec

Avec des rillettes de thon ou saumon

*Avec des radis asiatiques comme le red
Meat, le blue meat et le blue candle*

*Avec des fromages comme
l'Abondance, le Beaufort*

RÉCOMPENSES

MÉDAILLE D'OR

Concours Vin Elle à Table – 2023

Mundus Vini Spring Tasting – 2022

Berliner Wine Trophy - 2022

Sakura Japan Women's Wine Award - 2022

96/100

WineState Magazine – 2022

88/100

Wine Enthusiast Magazine – 2022

2 étoiles Guide Hachette des Vins - 2023

