

TSARINE MILLÉSIME 2014

COMPOSITION

39% Chardonnay

32% Pinot Noir

29% Meunier

Dosage 5 gr/l

Vieillessement en cave de 4 ans

Température de dégustation entre 10 °C et 12 °C

DÉGUSTATION

Des fines et délicates bulles s'échappent de cette cuvée à la robe dorée.

Un nez subtil dévoile des arômes de beurre frais et de brioche.

Un vin tendu et puissant doté d'une grande richesse avec des arômes dominants de fleur d'aubépine, de miel et de réglisse, une finale longue et saline.

Ce millésime se caractérise par un bel équilibre entre structure et longueur en bouche.



TSARINE MILLÉSIME 2014

RÉCOMPENSES

2020

Wine Enthusiast Magazine – 92 points

« Encore jeune, ce champagne millésimé a un beau potentiel. Le goût droit et puissant vient s'assouplir au fur et à mesure que la pomme et les agrumes prennent de l'ampleur. Attendez la maturité de ce vin et buvez-le à partir de 2023. » - ROGER VOSS

INSPIRATIONS

Avec un carpaccio de
Saint-Jacques ou un tourteau

Idéal avec un carré de veau rôti



LA SUBTILITÉ selon
Isabelle Jellier