

TSARINE CUVÉE ORIUM

COMPOSITION

34% Chardonnay

33% Meunier

33% Pinot Noir

Dosage 3 gr/l

Vieillessement en cave de 4 ans

Température de dégustation entre 8°C et 10°C

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe or cuivré laisse s'éclipser de fines et délicates bulles dans un cordon régulier et dansant.

Le nez pur empreint d'un subtil mélange de fleurs d'acacia, de notes empyreumatiques et des fruits jaunes (abricot, pêche et mirabelle) s'ouvre délicieusement sur des fragrances d'oranges amères et réglisse.

La bouche ample et soyeuse s'achève sur une finale tonique et minérale pour en faire un champagne remarquable d'équilibre.

La douceur sucrée du fruit se révèle naturellement et délicatement tout au long de la dégustation de cette cuvée.



TSARINE CUVÉE ORIUM

RÉCOMPENSES

2020

Berliner Wein Trophy – Médaille d'Or

Wine Enthusiast Magazine – 94 points

« Lancé en 2019, c'est un assemblage des trois cépages champenois en proportion égale avec 37% de vin de réserve. Cette combinaison donne un Champagne mûr et bien équilibré, mûr avec des pommes à la crème tout en ayant un aspect grillé. La mise en bouteille est prête à boire. » - ROGER VOSS

Guide Veron

« Pour cette Cuvée Orium réjouissante, Isabelle Tellier, œnologue et chef de cave, a su orchestrer avec sensibilité l'osmose des millésimes, avec 37 % de vins de réserve de 2013 et 2014. »

INSPIRATIONS

*Avec des sushis de dorade
ou des sashimis de saumon
pour débiter la soirée*

*Avec un carpaccio de bœuf
le midi en terrasse*

*Avec une tarte fine aux abricots
un dimanche d'été*

LA PURETÉ selon

Isabelle Tellier

