

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.

LA PURETÉ selon

Isabelle Jellier



TSARINE CUVÉE ORIUM

INSPIRATIONS

*Avec des sushis de dorade
ou des sashimis de saumon*

Avec un carpaccio de bœuf

Avec une tarte fine aux abricots

RÉCOMPENSES

MEDAILLE D'OR

Sakura Japan Women's Wine Awards 2022

Berliner Wine Trophy - 2022 & 2020

Concours des vins Elle à Table - 2021

Concours mondial Féminalise - 2021

94/100

Wine Enthusiast Magazine - 2020

90/100

Meilleur Sommelier du Monde A.Larsson -2021

88/100

James Suckling - 2022

