

# 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.

## INSPIRATIONS

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

*Avec un carpaccio de bœuf*

*Avec une tarte fine aux abricots*



# TSARINE CUVÉE ORIUM

## RÉCOMPENSES

2021

Concours mondial Féminalise – Médaille d'Or

Gilbert & Gaillard – Médaille d'Or

Mundus Vini Spring Tasting – Médaille d'Argent

Guide Gault et Millau – 15.5/20

« Une belle signature sur cette cuvée composée par tiers des cépages de la Champagne, vieillie 4 années en cave. Le nez est frais, marqué par des arômes de fruits blancs, mirabelle, orange amère et chair de citron jaune. Quelques notes de réglisse s'invitent avec bienveillance. La bouche est fringante avec une mâche charnue et une finale d'agrumes crayeux. A déguster en apéritif sur des huîtres rôties, sabayon à la moutarde aux algues. »

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. »

LA PURETÉ selon

*Isabelle Tellier*

